MOIS DE NOVEMBRE 2026



CANTINE DE GENAC

menu

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Velouté de potiron Boulettes de bœuf Spaghettis *Mimolette* Tarte au chocolat	*Endives, noix bio, emmental* Fritatta aux légumes * Coulommiers Clémentine	*Rillettes de maquereaux* Rôti de veau # Salsifis Petits suisse bio	Carottes râpées bio Crumble de poissons # * Poêlée de légumes Vache qui rit bio *Banane bio*
LUNDI 9	**MARDI 10**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Choux, pommes, féta Saucisses bio Lentilles bio Yaourt aux fruits bio	Velouté tout doux Lasagnes aux légumes Saint Paulin Pomme bio	Champignons en salade Emincé de dinde au citron Gratin de choux Crème vanille	*Salade rustique* Poisson au curry # Riz Brie Poire bio
LUNDI 16	**MARDI 17**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Salade de lentilles Pizza chèvre et miel bio Cantafrais Compote bio	*Pâté de foie* Bœuf # aux carottes Fromage blanc aux fruits bio	*Salade de mâche, fromage* Rôti de porc bio Purée de potiron Emmental *Banane bio*	*Crème de choux fleur* * Poisson meunière Petits pois Camembert bio *Glace*
LUNDI 23	**MARDI 24**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Salade de choux rouges Chili con carné Yaourt sucré bio	*Endives aux noix bio* Sauté de veau à l'estragon Poêlée de légumes Gouda Clémentine	Soupe crémeuse Macaronis à la Méditerranéenne Crème chocolat bio	*Friand* Poisson # au four *Haricots verts* Coulommiers Pomme bio
LUNDI 30			
Betteraves rouges aux noix Dalh de lentilles corail Fromage blanc			

