Mairie de Cherré-Au



MENU CANTINE
Du 02 au 27 novembre 2026









	LUNDI 02/11	MARDI 03/11	MERCREDI 04/11	JEUDI 05/11	VENDREDI 06/11
Du 02/11 au 06/11	Velouté de potimarron BIO (7)	Salade coleslaw (2,7,9,10)		Bouillon de vermicelle (1)	Carotte râpée (10)
	Blanquette de dinde (1,3,6,7,9,10)	Poisson du jour (1,2,3,4,7,9,10,6)		Œuf (1,3,7) à la Florentine	Lasagne à la bolognaise (1,3,6,9,10,7)
	Riz et champignons HVE (1,7)	Purée de butternut BIO (7)			Salade (10)
	Cantal AOP (7)	Brie BIO (7)		St Nectaire AOP (7)	Cantadou BIO (7)
	Pomme BIO	Crème au chocolat (7)		Fromage blanc BIO (7)	Flan à la noix de coco (1,3,7)
	LUNDI 09/11	MARDI 10/11	MERCREDI 11/11	JEUDI 12/11	VENDREDI 13/11
Du 09/11 au 13/11	Soupe à la tomate (1)	Brocolis vinaigrette (10)		Rillette et cornichon (10)	Velouté de butternut BIO (7)
	Chili végétarien	Langue de bœuf (1,3,6,7,9,10)		Choucroute (4,7) de la mer	Jambon braisé (1,3,6,7,9,10)
		Purée de patate douce (7)			Frite et salade (10)
	Cantal AOP (7)	Brie BIO (7)		Camembert BIO (7)	St Nectaire AOP (7)
	Skyr BIO (7)	Clémentine		Banane BIO	Marbré au chocolat (1,3,7)
	LUNDI 16/11	MARDI 17/11	MERCREDI 18/11	JEUDI 19/11	VENDREDI 20/11
Du 16/11 au 20/11	Potage de légume (7)	Carotte râpée (10)		Velouté de potimarron BIO (7)	Salade fromagère (7,10)
	Feuilleté au fromage (1,7)	Sauté de bœuf (1,3,6,7,9,10)		Poisson du jour (1,2,3,4,7,9,10,6)	Saucisse
	Salade (10)	Purée (7) de panais		Blé (1,7) aux légumes	Cassoulet (1,7)
	Gorgonzola AOP (7)				Vache qui rit BIO (7)
	Orange BIO	Crème au caramel (3,7)		Yaourt BIO (7)	Pomme au four
	LUNDI 23/11	MARDI 24/11	MERCREDI 25/11	JEUDI 26/11	VENDREDI 27/11
Du 23/11 au 27/11	Salade de riz et cervelas (1,10)	Velouté de carotte (7)		Poireaux à la crème (7)	Velouté de brocolis BIO (7)
	Poisson du jour (1,2,3,4,7,9,10,6)	Couscous (1) végétarien		Aiguillette de poulet panée (1,3,6,7,9,10)	Tartiflette (7)
	Butternut BIO rôti (7)			Gratin (1,7) de Pâtes	
	Emmental BIO (7)	Gouda BIO (7)			Salade (10)
	Fruit	Fromage blanc BIO (7)		Pomme BIO	Ile flottante (3,7)

les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

ALLERGENES : un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats.

Liste des 14 allergènes : Céréales (1), Crustacés (2), Œufs (3), Poisson (4), Cacahuètes / arachides (5), Soja (6), Lait (7), Noix / Fruits à coque (8), Céleri (9), Moutarde (10), Graines de sésame (11), Dioxyde de soufre et sulfites (12), Lupin (13), Mollusques (14).

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Viande bovine d'origine France

Mairie de Cherré-Au

MENUS

APRES – MIDIS DE NOVEMBRE 2026



MERCREDI 04/11	MERCREDI 18/11	MERCREDI 25/11
Chou-fleur à la crème (7) Chipolatas Lentille (1,7) Emmental BIO (7) Liégeois vanille (7)	Mousse de foie (3,7) Filet de dinde (1,3,7,9,10,6) Petits pois (7) Cantadou BIO (7) Clémentine	Salade de Betterave (10) Rôti de porc (1,3,6,7,9,10) Purée de pommes de terre (7) Camembert BIO (7) Crème au spéculoos (7)



Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

ALLERGENES : un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats.

Liste des 14 allergènes : Céréales (1), Crustacés (2), Œufs (3), Poisson (4), Cacahuètes / arachides (5), Soja (6), Lait (7), Noix / Fruits à coque (8), Céleri (9), Moutarde (10), Graines de sésame (11), Dioxyde de soufre et sulfites (12), Lupin (13), Mollusques (14).

Viande bovine d'origine France

Mairie de Cherré-Au





MENU
CANTINE
Du 30 novembre 2026 au 18 décembre 2026
CHERREAU





	LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI 02/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
Du 30/11 au 04/12	Velouté de champignon HVE (7)	Salade de riz (1,10)		Potage de légume (7)	Salade d'endive (10)
	Boudin blanc (3,7)	Gratin (7)		Lasagne (1,3,4,6,9,10,7)	Paupiette
	Purée de pommes de terre (7)	de chou fleur		de poisson	de volaille (7)
	St Nectaire AOP (7)	Vache qui rit BIO (7)		Epinard (7)	Petits pois carotte (7)
	Pomme BIO	Skyr BIO (7)		Panna cotta (7)	Fondant au chocolat (1,3,7)
	LUNDI 07/12	**MARDI 08/12**	**MERCREDI 09/12**	**JEUDI 10/12**	**VENDREDI 11/12**
Du 07/12 au 11/12	Velouté de butternut BIO (7)	Rillette et cornichon (10)		Velouté de potimarron BIO (7)	Salade de pâtes (1,10)
	Tarte aux fromages (1,3,7)	Blanquette de dinde (1,3,6,7,9,10)		Choucroute (7)	Poisson du jour (1,2,3,4,7,9,10,6)
	Salade (10)	Riz et champignons HVE (1,7)			Brocolis (7)
	Yaourt BIO (7)	Camembert BIO (7)		Faisselle BIO (7)	Vache qui rit BIO (7)
	Banane BIO	Crème brulée (3,7)			Tarte aux pommes (1)
	LUNDI 14/12	**MARDI 15/12**	**MERCREDI 16/12**	**JEUDI 17/12**	**VENDREDI 18/12** REPAS DE NOEL
Du 14/12 au 18/12	Velouté de carotte (7)	Betterave vinaigrette (10)		Rosette et beurre (7)	Mille feuille de saumon fumé au fromage frais (1,7)
	Tartiflette (7) "végé"	Sauté de bœuf (1,3,6,7,9,10)		Roti de dinde (1,3,7,9,10,6)	Fondant de poulet
		Purée (7) de panais		Gratin (3,7) de butternut BIO	Champignon forestier (7)
	Salade (10)	Cantal AOP (7)		Chanteneige BIO (7)	Gauffre de pommes de terre (1,3,7)
	Fromage blanc BIO (7)	Pomme BIO		Crème à la vanille (7)	Brie BIO roti au miel (7)
					Buche façon tiramisu spéculoos (7)

produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

ALLERGENES : un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats.

Liste des 14 allergènes : Céréales (1), Crustacés (2), Œufs (3), Poisson (4), Cacahuètes / arachides (5), Soja (6), Lait (7), Noix / Fruits à coque (8), Céleri (9), Moutarde (10), Graines de sésame (11), Dioxyde de soufre et sulfites (12), Lupin (13), Mollusques (14).

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Viande bovine d'origine France

Mairie de Cherré-Au





MENU
CANTINE
Du 30 novembre 2026 au 18 décembre 2026
CHERRE





	LUNDI 30/11	MARDI 01/12	MERCREDI 02/12	JEUDI 03/12	VENDREDI 04/12
Du 30/11 au 04/12	Velouté de champignon HVE (7)	Salade de riz (1,10)		Potage de légume (7)	Salade d'endive (10)
	Boudin blanc (3,7)	Gratin (7)		Lasagne (1,3,4,6,9,10,7)	Paupiette
	Purée de pommes de terre (7)	de chou fleur		de poisson	de volaille (7)
	St Nectaire AOP (7)	Vache qui rit BIO (7)		Epinard (7)	Petits pois carotte (7)
	Pomme BIO	Skyr BIO (7)		Panna cotta (7)	Fondant au chocolat (1,3,7)
	LUNDI 07/12	**MARDI 08/12**	**MERCREDI 09/12**	**JEUDI 10/12**	**VENDREDI 11/12**
Du 07/12 au 11/12	Velouté de butternut BIO (7)	Rillette et cornichon (10)		Velouté de potimarron BIO (7)	Salade de pâtes (1,10)
	Tarte aux fromages (1,3,7)	Blanquette de dinde (1,3,6,7,9,10)		Choucroute (7)	Poisson du jour (1,2,3,4,7,9,10,6)
	Salade (10)	Riz et champignons HVE (1,7)			Brocolis (7)
	Yaourt BIO (7)	Camembert BIO (7)		Faisselle BIO (7)	Vache qui rit BIO (7)
	Banane BIO	Crème brulée (3,7)			Tarte aux pommes (1)
	LUNDI 14/12	**MARDI 15/12**	**MERCREDI 16/12**	**JEUDI 17/12 REPAS DE NOEL**	**VENDREDI 18/12**
Du 14/12 au 18/12	Velouté de carotte (7)	Betterave vinaigrette (10)		Mille feuille de saumon fumé au fromage frais (1,7)	Rosette et beurre (7)
	Tartiflette (7) "végé"	Sauté de bœuf (1,3,6,7,9,10)		Fondant de poulet	Roti de dinde (1,3,7,9,10,6)
		Purée (7) de panais		Champignon forestier (7)	Gratin (3,7) de butternut BIO
	Salade (10)	Cantal AOP (7)		Gauffre de pommes de terre (1,3,7)	
	Fromage blanc BIO (7)	Pomme BIO		Brie BIO roti au miel (7)	Chanteneige BIO (7)
				Buche façon tiramisu spéculoos (7)	Crème à la vanille (7)

produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

ALLERGENES : un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats.

Liste des 14 allergènes : Céréales (1), Crustacés (2), Œufs (3), Poisson (4), Cacahuètes / arachides (5), Soja (6), Lait (7), Noix / Fruits à coque (8), Céleri (9), Moutarde (10), Graines de sésame (11), Dioxyde de soufre et sulfites (12), Lupin (13), Mollusques (14).

FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

Viande bovine d'origine France

Mairie de Cherré-Au

MENUS

APRES – MIDIS DECEMBRE 2026





MERCREDI 02/12	MERCREDI 09/12	MERCREDI 16/12
Betterave vinaigrette (10)	Carotte râpée (10)	Salade de pâtes (1,10)
Sauté de porc (1,3,6,7,9,10)	Raviolis (1,3,6,7,9,10)	Cordon bleu (1,3,7)
Lentille (1,7)	Brie BIO (7)	Haricot vert (7)
Emmental BIO (7)	Yaourt BIO (7)	Emmental BIO (7)
Fruit		Fruit



Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements

ALLERGENES : un référent est à votre disposition dans les cuisines pour vous indiquer les allergènes présents dans chacun des plats.

Liste des 14 allergènes : Céréales (1), Crustacés (2), Œufs (3), Poisson (4), Cacahuètes / arachides (5), Soja (6), Lait (7), Noix / Fruits à coque (8), Céleri (9), Moutarde (10), Graines de sésame (11), Dioxyde de soufre et sulfites (12), Lupin (13), Mollusques (14).

Viande bovine d'origine France