# Menu cantine Novembre 2026

## Lundi 2
Betteraves bio
Omelette bio
Pâtes bio
Yaourt bio
Fruit bio

## Mardi 3
Feuilleté Dubarry
Poulet à l'estragon
Julienne de légumes
Brie
Crème chocolat

## Jeudi 5
Charcuterie
Colin pané
Haricots verts
Fromage blanc
Semoule au lait citronnée

## Vendredi 6
Batavia
Chili sin carné
Riz
Vache qui rit
Flan

## Lundi 9
Carottes râpées
Cordon bleu
Purée
Petit moulé
Pomme

## Mardi 10
Oeufs
Aiguillettes de blé
Brocolis
Yaourt
Milkshake au fruits rouge

## Jeudi 12
Salade de riz
Steak haché bio
Carottes bio
Brie bio
Crème vaille bio

## Vendredi 13
Salade d'endives
Blanquette de la mer
Semoule
Vache qui rit
Bavarois

## Lundi 16
Coleslaw
Curry de légumes à l'indienne
Yaourt
Ananas au sirop

## Mardi 17
Terrine de légumes
Rôti de veau
Brunoise de légumes
Edam
Compote pomme/abricot

## Jeudi 19
**Menu italien**
Mortadelle
Spaghetti
Bolognaise
Fromage italien
Tiramisu

## Vendredi 20
Salade verte bio
Colin bio
Haricots verts bio
Chanteneige bio
Semoule au lait bio

## Lundi 23
Piémontaise
Sauté de porc
Chou fleur
Yaourt nature
Fruit

## Mardi 24
Betteraves bio
Cuisse de poulet bio
Céréales gourmandes bio
Brie bio
Crème chocolat bio

## Jeudi 26
Quiche lorraine
Dos de colin
Purée de potiron
Edam
Éclair à la vanille

## Vendredi 27
Salade d'endives
Lasagnes de légumes
Bûche de chèvre
Pruneau au sirop

Légende : Fait maison – Repas végétarien – Produit bio – Repas complet bio

*Les menus proposés peuvent être modifiés sous réserve de disponibilités des produits.*