

MENU CANTINE NOVEMBRE 2025

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Carottes râpées Poulet à l'estragon  Choux fleur persillé Yaourt Kiwi	Betteraves Boulette de soja à la tomate Riz Saint nectaire Flan au chocolat	Salade de haricots verts Pané de colin d'Alaska Fondue de poireaux  Brie Beignet framboise	Batavia <u>bio</u> Omelette <u>bio</u> Epinards <u>bio</u> Vache qui rit <u>bio</u> Compote <u>bio</u>
Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Céleri rémoulade Hoki pane Penne Fromage frais aux fruits Abricots au sirop	FÉRIÉ	Salade riz/mais bio Steak haché bio Brocolis persillés bio Carré frais bio Pomme au four bio 	Salade d'endives  Falafel Purée de pommes de terre  Yaourt nature Entremet chocolat 
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Salade coleslaw Curry de légumes à l'indienne  Edam bio Ananas	Batavia <u>bio</u>  Poulet <u>bio</u>  Riz <u>bio</u>  Chanteneige <u>bio</u> Semoule au lait <u>bio</u> 	Terrine de légumes Emincé de bœuf  Spaghettis Brie Pruneau	Salade de pomme de terre  Dos de lieu Haricot beurre Yaourt vanille Tarte aux poires 
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Carotte râpée <u>bio</u>  Sauté de volaille  Céréales gourmandes <u>bio</u> Edam <u>bio</u> Fruit de saison <u>bio</u>	Quiche lorraine Boulettes de bœuf sauce tomate  Haricots verts persilles Yaourt nature Crème caramel 	Salade d'endives  Lasagnes végétariennes  Comté  Chou à la crème 	Taboulé  Dos de colin  Purée de potiron Brie Cocktail de fruits du verger

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

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