



MENUS DE LA CANTINE DE NOVEMBRE 2024



LUNDI 4	MARDI 5	JEUDI 7	VENDREDI 8
<p>*MENU HALLOWEEN* Soupe de sorcière Steak Spaghettis d'Halloween Fromage blanc au coulis de fruits rouges</p> 	<p>Friand au fromage Chipolatas Haricots verts bio Compote de pommes</p>	<p>Pâté de campagne Blanquette de dinde Riz bio Kiwi</p>	<p>Soupe de légumes Filet de limande meunière Carottes Vichy Liégeois à la vanille</p>
LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENRDREDI 15
<p>FÉRIÉ</p>	<p>Soupe de vermicelle Pot-au-feu et ses légumes Ananas / Chantilly</p>	<p>Céleri rémoulade Escalope de poulet Petits pois bio Fondant au chocolat</p>	<p>Velouté de poireaux/pommes de terre Calamars à la romaine Macaronis Coupelle d'orange</p>
LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Sardines à l'huile Pizzas Salade Banane</p>	<p>Œuf mimosa Rôti de porc Frites Yaourt au sucre de canne bio</p>	<p>Velouté de légumes Sauté de veau Blé bio Tarte aux pommes</p>	<p>Rillettes Poisson frais Epinards à la crème Poires au sirop</p>
LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
<p>Carottes râpées Tartiflette Clémentine</p>	<p>Soupe de légumes verts Quiche au thon Salade Flan au chocolat</p>	<p>Crêpe au fromage Tajine de mouton Semoule bio Petits suisses aux fruits</p>	<p>Duo de saucisson / beurre Brandade de morue Salade Gâteau des anniversaires</p>

--	--	--	--

