



MENUS DE LA CANTINE DE NOVEMBRE 2025



LUNDI 03/11	MARDI 04/11	JEUDI 06/11	VENDREDI 07/11
MENU HALLOWEEN Soupe de sorcières Steak haché Spaghettis d'Halloween Fromage blanc au coulis de fruits rouges 	Friand au fromage Chipolatas Lentilles bio Flan au chocolat	Pâté de campagne Escalope de poulet Petits pois bio Tarte aux pommes	Soupe de légumes Quiche lorraine Salade Ananas / Chantilly
LUNDI 10/11	MARDI 11/11	JEUDI 13/11	VENRDREDI 14/11
Betteraves en salade Hachis parmentier Yaourt aux fruits	FÉRIÉ	Soupe de vermicelle Pot-au-feu et ses légumes Kiwi	Velouté poireaux/pommes de terre Calamars à la romaine Macaronis Liégeois à la vanille
LUNDI 17/11	MARDI 18/11	JEUDI 20/11	VENDREDI 21/11
Crêpe au fromage Boules bœuf à la tomate Riz bio Crème brûlée	Œuf mimosa Rôti de porc Frites Yaourt au sucre de canne bio	Velouté de légumes Sauté de dinde Haricots verts Compote de pommes/poires	Duo de saucisson / beurre Poisson frais Gratin de chou-fleur/brocolis Fondant au chocolat
LUNDI 24/11	MARDI 25/11	JEUDI 27/11	VENDREDI 28/11
Macédoine/Mayonnaise Macaronis à la bolognaise Pêches au sirop	Velouté de potiron Rôti de dinde Epinards à la crème Banane	Rillettes Tajine de mouton Semoule bio Petits suisses aux fruits	Potage alphabet Omelette aux lardons Salade Gâteaux des anniversaires