

MENUS DE LA CANTINE DE NOVEMBRE 2026

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
MENU HALLOWEEN	Friand au fromage	Pâté de campagne	Soupe de légumes
Soupe de sorcières	Chipolatas	Blanquette de dinde	Poisson frais
Steak haché bio	Haricots verts bio	Pommes de terre vapeur	Riz bio
Spaghettis Halloween	Compote de pommes	Kiwi	Gâteaux des anniversaires
Fromage blanc			*(doigts de sorcières)*
au coulis de fruits rouges			
LUNDI 9	**MARDI 10**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Carottes râpées	Soupe de vermicelle	Céleri rémoulade	Velouté de poireaux / pommes
Hachis parmentier	Pot-au-feu et ses légumes	Escalope de poulet	de terre
Salade	Clémentine	Petits pois bio	Calamars à la romaine
Yaourt aux fruits bio		Tarte aux pommes	Macaronis bio
			Liégeois à la vanille bio
LUNDI 16	**MARDI 17**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
MENU VEGETARIEN	Œuf mimosa	Velouté de carottes	Salade de betteraves
Soupe de légumes	Rôti de porc	Tajine de mouton	Brandade de morue
Quiche aux légumes	Frites	Semoule bio	Salade
Salade	Poires au sirop	Petits suisses aux fruits	Flan au caramel
Crème catalane			
LUNDI 23	**MARDI 24**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Rillette de sardines	Soupe de légumes	Crêpe au fromage	Potage alphabet
Cordon bleu	Rôti de dinde	Saucisse de canard	Omelette aux lardons
Carottes persillées	Epinards à la crème	Purée de pommes de terre	Salade
Banane	Yaourt au sucre de canne bio	Orange	Gâteaux des anniversaires
			(*gâteaux aux carottes*)
LUNDI 30			
Velouté de courgettes			
Endives au jambon béchamel			
Compote de pommes / poires			

