

# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 20 novembre au vendredi 1<sup>er</sup> décembre 2023

LUNDI 20/11

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

Poulet au jus



Blé

Emmental



Kiwi

MARDI 21/11

Soupe de potiron

Bœuf bourguignon

Pommes de terre  
vapeur

Fromage blanc

JEUDI 23/11

Velouté de champignons

Risotto à la betterave

Saint Nectaire



Pomme

VENDREDI 24/11

Rosette

Saumon au basilic



Carottes persillées

Yaourt

LUNDI 27/11

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit



Velouté de  
lentilles corails

Émincé de poulet  
sauce moutarde

Fondue de poireaux

Yaourt aromatisé

MARDI 28/11

Velouté  
de patates douces



Couscous  
végétarien

Edam



Compote maison

JEUDI 30/11

Saucisse de Toulouse



Purée de  
pois cassés

Tome Noire



Poire

VENDREDI 01/12

Velouté de panais

Filet de poisson  
à la bordelaise



Quinoa



Yaourt

**Légende :** Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien



Agriculture biologique



Viande française bio

# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 04 au vendredi 15 décembre 2023

LUNDI 04/12

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

Rôti de dinde

AB Spaghettis

Gouda

AB Poire

MARDI 05/12

AB Salade de chou

Parmentier de bœuf

Petit suisse

AB Kiwi

JEUDI 07/12

AB Salade de betteraves

Chili sin carne

Saint Paulin

AB Clémentine

VENDREDI 08/12

AB Taboulé hivernal

Brandade de poisson

AB Salade verte

Yaourt aromatisé

LUNDI 11/12

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

AB Salade de pâtes

Escalope milanaise

Épinards à la crème

AB Yaourt

MARDI 12/12

AB Carottes râpées

Tartiflette végétarienne

AB Vache qui rit

AB Poire

JEUDI 14/12

Cassoulet

Haricots blancs

Cantal

AB Clémentine

VENDREDI 15/12

AB Velouté de pois cassés

Filet de poisson à l'oseille

Endives braisées

Yaourt

**Légende :** Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

AB Agriculture biologique

 Viande française bio

# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 18 au vendredi 22 décembre 2023

LUNDI 18/12

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

Produits sucrés

Boulettes d'agneau  
à la tomate

 Semoule

Comté

 Kiwi

MARDI 19/12

 Velouté de  
lentilles corails

Steak de bœuf  
à l'échalote

Gratin de chou-fleur

 Yaourt

JEUDI 21/12

 Céleri rémoulade

Gratin de pâtes à la  
bolognaise végétarienne

Tome blanche

 Compote maison

VENDREDI 22/12

 **Filo de crevettes  
et sa salade** 

**Bouchée à la Reine  
Chapon aux morilles**

**Pommes dauphines  
Poêlée de légumes**

Abondance

 Clémentine

**Bûche  
au chocolat**



**Légende :** Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

 Agriculture biologique

 Viande française bio

# MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 08 au vendredi 19 janvier 2024

LUNDI 08/01

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

Paupiette de dinde

AB Coquillettes

Emmental

AB Poire

MARDI 09/01

AB Duo de chou

AB Dhal de lentilles corails

Yaourt aromatisé

Banane

JEUDI 11/01

Bœuf bourguignon

AB Pommes de terre vapeur

Saint Paulin

AB Clémentine

VENDREDI 12/01

AB Velouté de pois cassés

Filet de poisson à la bordelaise

AB Fondue de poireaux

Yaourt aromatisé

LUNDI 15/01

Entrée

Plat principal

Garniture

Produit laitier

Fruit

AB Velouté de lentilles vertes

Poulet au jus

AB Choux de Bruxelles braisés

Yaourt aromatisé

MARDI 16/01

Saucisse de Toulouse

AB Purée de patates douces

Gouda

AB Orange

JEUDI 18/01

AB Velouté de carottes

AB Lasagnes végétariennes

Fromage blanc

AB Compote maison

VENDREDI 19/01

Blanquette de poisson

AB Riz

Tome Noire

AB Pomme

**Légende :** Fruits et légumes // Pain et féculents // Viande, poisson ou oeuf // Lait et produits laitiers // Produits sucrés // Repas végétarien

AB Agriculture biologique

 Viande française bio