MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 23 novembre au vendredi 4 décembre 2026

	LUNDI 23 NOV	MARDI 24 NOV	JEUDI 26 NOV	VENDREDI 27 NOV
Entrée	Betterave échalotte	Friand au fromage		
Plat principal	Haché de veau	Sauté de porc	Calamars à la romaine Citron	Tartiflette végétarienne
Garniture	Petits pois carrottes	Duo chou-fleur et brocolis	Boulghour Tomates/Basilic	Salade verte*
Produit laitier	Camembert	Yaourt aromatisé	Fromage de chèvre	
Dessert	Abricot au sirop		Kiwi	Compote Palet breton

	LUNDI 30 NOV	MARDI 01 DÉC	JEUDI 03 DÉC	VENDREDI 04 DÉC
Entrée	Salade de pâtes	Samoussa aux légumes	Carottes râpées	Velouté de lentilles corails au lait de coco
Plat principal	Escalope milanaise	Couscous végétarien	Poisson à la bordealaise	Émincé de poulet
Garniture	Épinards à la crème		Riz pilaf	Fondue de poireaux
Produit laitier	Velouté Fruix	Edam	Vache qui Rit	
Dessert		Éclair au chocolat	Ananas	Liégeois au chocolat

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

Les menus sont sucseptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

Agriculture biologique

Viande française bio

Aide UE à destination des écoles

** Assaisonnement servi à part*