MENUS DE LA CANTINE

Du lundi 9 au vendredi 20 novembre 2026

	LUNDI 9 NOV	MARDI 10 NOV	JEUDI 12 NOV	VENDREDI 13 NOV
Entrée	Œuf dur mayo			Potage Saint-Germain
Plat principal	Pizza au 3 fromages	Escalope de poulet sauce forestière	Filet de poisson sauce safrané	Rôti de porc et son jus
Garniture	Salade verte*	Gratin dauphinois	Purée de patates douces	Choux de Bruxelles braisés
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Mimolette	Fromage blanc vanille	Yaourt
Dessert	Orange	Kiwi	Poire	

	LUNDI 16 NOV	MARDI 17 NOV	JEUDI 19 NOV	VENDREDI 20 NOV
Entrée		Velouté de champignons	Rosette	Soupe de potiron
Plat principal	Rôti de dinde sauce graines de moutarde	Œufs brouillés à la ciboulette	Saumon au basilic	Bœuf bourguignon
Garniture	Blé	Pommes de terre rissolées	Carotttes persillées	Torti
Produit laitier	Emmental	Saint Nectaire		Fromage blanc
Dessert	Clémentine	Pomme	Gâteau de riz caramel	

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*