



## MENUS DE LA CANTINE . NOVEMBRE 2024







		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Jour	4	5	6	7	8
S E M A I N E	Entrée	Salade verte	Soupe de légumes	Vermicelle	Taboulé	Croisillon dubarry
	Plat	Riz à l'Espagnole au poisson	Spaghettis Bolognaise / boulettes de veau	Purée de chou-fleur / filet de poulet à la crème	Sauté de porc / pommes de terre	Cuisse de poulet rôti / haricots beurre
	Dessert	Yaourt bio fraise	Fromage – fruit	Compote – gâteau	Dessert lacté	Pomme au four
SEMAINE 2	Jour	11	12	13	14	15
	Entrée		Salade verte	Salade de betteraves	Velouté de potimarrons	Feuilleté de poulet à la crème
	Plat		Chausson Bolognaise / macaronis en gratin	Gratin de fruits de mer / ebly	Lentilles gascogne	Filet de poisson pané / poêlée de légumes
	Dessert		Yaourt vanille bio	Bananes	Muffin et crème Anglaise	Fromage – fruit
S E M A I N E 3	Jour	18	19	20	21	22
	Entrée	Macédoine de légumes	Vermicelle	Salade d'endives	Salade verte	Carottes râpées et céleri rémoulade
	Plat	Côtes de porc / tagliatelles sauce tomate	Poisson / ratatouille	Quenelle sauce tomate / semoule	Paupiette de volaille / petits pois	Steack haché / potatoes
	Dessert	Dessert lacté	Compote / gâteau	Salade de fruits	Yaourt bio	Fromage – fruit
S E M A I N E 4	Jour	25	26	27	28	29
	Entrée	Soupe de légumes	Salade verte	Sardine	Jambon beurre	Pizza royale
	Plat	Cuisse de poulet / riz au curry	Sauté de porc / petits coudes	Cordon bleu / purée de carottes	Poisson pané / beignet de chou-fleur	Burger de veau / haricots verts
	Dessert	Crème chocolat	Fromage – fruit	Compote – gâteau	Fromage – fruit	Tarte au flan