



MENUS DE LA CANTINE NOVEMBRE 2025



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
S E M A I N E 1	Jour	3	4	5	6	7
	Entrée	Salade verte	Soupe de légumes	Salade d'endives aux pommes	Crêpe emmental	Soupe de vermicelle
	Plat	Poisson pané / macaronis au gratin	Cuisse de poulet / ebly	Saucisse de Strasbourg / gnocchis pomme de terre	Sauté de porc / pommes de terre	Côte de porc / gratin de chou fleur
	Dessert	Yaourt aromatisé	Fromage – fruit	Crème praliné	Fromage – fruit	Yaourt bio fraise
S E M A I N E 2	Jour	10	11	12	13	14
	Entrée	Alphabet		Entrée chaude	Carottes râpées	Pâté cabane
	Plat	Médailillon de la mer / ratatouille		Quenelle sauce tomate / galette de légumes	Spaghettis Bolognaise (boulettes de bœuf)	Saucisse / petits pois
	Dessert	Fromage – fruit		Compote – gâteau	Biscuit roulé	Yaourt bio vanille
S E M A I N E 3	Jour	17	18	19	20	21
	Entrée	Salade verte	Œuf mimosa	Quiche tomate chèvre	Salade de betteraves	Pizza royale
	Plat	Coustellous de porc / pâtes 3 couleurs	Blanquette de la mer / riz	Endives béchamel / roulé de jambon	Viennois de volaille / tagliatelles à la carbonara	Cordon bleu / poêlée Parisienne
	Dessert	Chocolat Liégeois	Compote – gâteau	Brownie crème Anglaise	Fromage – fruit	Île flottante
S E M A I N E 4	Jour	24	25	26	27	28
	Entrée	Feuilleté à la viande	Salade verte	Mousse de canard	Carottes râpées	Soupe de légumes
	Plat	Paupiette de dinde / poêlée maraîchère	Meunière de poisson blanc / croquettes de blé	Tomates farcies / riz aux légumes	Steack haché / pommes Dauphine	Lasagnes au bœuf
	Dessert	Yaourt aux fruits	Fromage – salade de fruits	Crème pistache	Fromage blanc confiture	Grillé aux pommes