MENUS DU MOIS de Novembre 2026

Lundi 02- Menu Halloween	Mardi 03- Végétarien	Jeudi 05 - BIO	Vendredi 06
Carotte Râpées Paupiette de veau Patate douce rôtie Mimolette Donuts halloween	Hachis Parmentier aux lentilles Comté AOP Pomme	Chili Con Carné Riz Bio Brie Bio Raisin Bio	Salade de lentilles Poisson provençale Poêlé de Légumes Fromage Blanc Bio
Lundi 09	**Mardi 10 -BIO**	**Jeudi 12-Végétarien**	**Vendredi 13**
Jambon Grillé PDT Sarladaise Yaourt Nature Bio Pomme	Gardiane de Taureau Carottes Comté AOP Tarte aux Pommes	Omelette à la Tomate Ratatouille Fromage Blanc bio Mandarine	Melon Vert Filet Meunière Riz Safrané Mousse Chocolat Bio
Lundi 16 - Végétarien	**Mardi 17**	**Jeudi 19- BIO**	**Vendredi 20**
Salade Verte Lasagnes aux Légumes Yaourt Nature Bio Biscuits	Sauté de Dinde au Curry Gnocchi Brie Bio Pomme	Carottes Râpées Saucisse de Bœuf(P.H CALLET) Torti Fromage Blanc Bio	Poisson Napolitain Céréales aux Légumes Edam Mandarine
Lundi 23	**Mardi 24**	**Jeudi 26- Végétarien**	**Vendredi 27**
Chipolata Brocolis Comte AOP Pomme	Salade Verte Lamelle Kebab PDT Grenailles Yaourt Nature Bio	Boulette de Pois Sauce Tomate Penne Brie Bio Pomme	Fish n Chips Haricot Vert Fromage Blanc Bio Clémentine

La liste des allergènes est consultable à la cantine

Notre établissement participe au programme de L'Union Européenne à destination des écoles

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Tous nos menus sont élaborés sur place avec des produits, des légumes et des fruits frais.
Nous privilégions les circuits courts.
Ces menus sont respectés sous réserve d'un défaut de livraison du fournisseur, ainsi que du nombre d'enfants initialement prévu.
Le pain provient des boulangeries du village.