

# MENUS DE LA CANTINE NOVEMBRE / DÉCEMBRE 2024



## LUNDI

## MARDI

## JEUDI

## VENDREDI

DU 4 AU 8  
NOVEMBRE

Bouillon de légumes vermicelles  
Filet de poisson msc sauce pêcheur / riz   
Fromage / Fruit de saison

Salade d'Ebly au thon  
Sauté de volaille £ aux champignons  
haricots vert   
Yaourt nature

Velouté Dubary  
Tortellinis aux légumes   
gratinés  
Tarte nid d'abeille

Salade de betteraves et maïs   
Haché de veau sauce tomate et duo de  
carottes   
Fromage / Fruit de saison

DU 11 AU 15  
NOVEMBRE

FÉRIÉ

Crêpes au fromage  
Filet de poisson msc sauce tartare et  
printanière de légumes  
Compote et biscuit breton

Potage cultivateur  
Bouchées végétales et mélange de  
céréales   
Crème brûlée

Carottes râpées   
Pâtes à la bolognaise vbf et Grana  
padano  
Fromage et Fruits de saison

DU 18 AU 22  
NOVEMBRE

Bouillon de légumes alphabets  
Goulash vbf et trio de choux  
Fromage et Fruit de saison

Salade méli-mélo  
Tartiflette maison  
Fromage blanc

Potage Halloween  
Chili végétarien et riz   
Gâteau au chocolat maison

Coleslaw   
Brandade de poisson msc maison  
Fromage et Fruits de saison

DU 25 AU 29  
NOVEMBRE

Oeufs durs mayonnaise  
Rôti de porc et compote  
Fromage et Fruit de saison

Bouillon de légumes vermicelles  
Lasagnes maison vbf et salade verte  
Petit suisse aux fruits

Potage parmentier  
Blanquette de poisson msc et pommes  
anglaises £  
Crème au chocolat maison

Macédoine de légumes  
Pizza aux fromages maison  
Fromage et Fruit de saison

DU 2 AU 6  
DÉCEMBRE

Bouillon de légumes alphabets  
Filet de poisson msc coulis de poivrons  
et semoule ratatouille   
Fromage et fruit de saison

Salade méli-mélo  
Grignotes de poulet £ maison et frites  
fraîches  
Crème au caramel

Quiche aux fromages  
Chipolatas végétales sauce aux épices  
douce et lentilles   
Panna cotta coulis de fruits rouge maison

Potage de légumes anciens  
Sauté de dinde basquaise £ et riz   
Fromage blanc

DU 9 AU 13  
DÉCEMBRE

Bouillon de légumes vermicelles  
Sauté de porc au curry coco à la  
tomate  
Fromage et Fruit de saison

Surimi sauce cocktail  
Carbonnade vbf et purée de  
carottes maison  
Fromage et Fruit de saison

Céleri   
Timbale de légumes gratinée maison  
Cookies maison

Potage Essaü  
Calamar sauce tartare et boulgour   
Fromage et Fruit de saison

DU 16 AU 20  
DÉCEMBRE

Bouillon de légumes alphabets  
Poulet £ à la Normande et gratin de  
brocolis  
Fromage et Fruit de saison

Carottes râpées   
Filet de poisson msc sauce pêcheur et  
pommes anglaises £  
Yaourt nature



Salade de riz   
Cheeseburger et salade verte  
Fromage et fruit de saison