Menus de cantine :

Du 2 au 6 novembre 2026 :

Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Potage de saison Egg croque Au cheddar Et tomate Salade vinaigrette Fruit frais *Menu végétarien*	Chèvre chaud au miel mâche vinaigrette Pot au feu de bœuf Carottes navets choux Pomme de terre Salade de fruits	Céleri rémoulade Poisson * Fenouil carottes Semoule Fromage blanc Compote	Brocolis et choux fleurs vinaigrette Endives au jambon béchamel au fromage Fruit frais

* Pêche durable

Du 9 au 13 novembre 2026 :

Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Potage de saison Quiche Fromage et champignons mâche vinaigrette Fruit frais *Menu végétarien*	Betteraves vinaigrette Roti de boeuf Purée de panais et pomme de terre Haricots verts persillés Fromage blanc vanille Duo ananas mangue	Salade d'endives et noix vinaigrette Petit salé aux lentilles Carottes Yaourt nature Compote pomme poire sans sucre ajouté	Avocat Moules Brocolis et fenouil Frites Petits suisses Poire pochée

* Pêche durable

Marion Chêne, Diététicienne praticienne en éducation thérapeutique *mdietetique87@gmail.com* Tél 07 67 74 87 76

Menus de cantine :

Du 16 au 20 novembre 2026 :

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Potage de saison Omelette Pleurotes et haricots verts Fruit frais et Riz au lait *Menu végétarien*	Hareng et pommes de terre vinaigrette saucisses Gratin de choux fleur Fruit frais	Radis pain Sauce yaourt aux herbes Poulet rôti Légumes couscous Crumble aux pommes	Carottes râpées Vinaigrette Pâtes carbonara Jambon blanc lardons Champignons Parmesan Compote pomme coing sans sucre ajouté

* Pêche durable

Du 23 au 27 novembre 2026 :

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Menu végétarien		Brocolis vinaigrette Boudin noir Purée de pomme de terre Salade de saison Vinaigrette Fromage blanc Raisins	Pâté de campagne Burger canard Mandarine

* Pêche durable

Marion Chêne, Diététicienne praticienne en éducation thérapeutique *mdietetique87@gmail.com* Tél 07 67 74 87 76