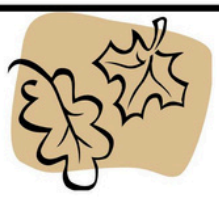
MENUS DE LA CANTINE

NOVEMBRE 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 Gaspacho tomate C Poulet à l'espagnol S Riz B Kiwi Churros S	**03** Salade tomate Œuf Maïs FM Bœufs chimichurri ○ Haricots verts BS Crème catalane FM	**05** Pâté Quiche légumes BFM Salade Brie Mousse au chocolat FM	**06** Coleslaw choux carottes FM Burger S Frites S Glace
09 Potage Potimarron FM Steak haché S Petit pois SB Kiwi Banane	**10** Betterave rouge B Spaghetti BFM Bolognaise Salade Yaourt passion □	**12** Concombre vinaigrette FM Nuggets poulets S Brocolis S Brie Gateau	**13** Taboulé BFM Poisson pané S Purée FM Edam Compote fraise C
16 Carottes râpées FM Cordon bleu S Pois cassés B Compote de pommes C	**17** Salade de pâte FM Roti de porc ○ Carottes vichy BFM Fromage blanc sucré	**19** Champignon à la grecque Pizza Jambon FM Salade Crème caramel □	**20** Velouté de laitue FM Pâte au saumon FM Conté Banane
23 Velouté de poireau FM Chipolata ○ Coquillette B Flan chocolat FM	**24** Ebly au Thon BFM Cuisse de poulet Epinard à la crème BFMS Kiri Fruit	**26** Tomate Mozzarella FM Chili de légumes FM Gateau	**27** Vermicelle à la tomate Poisson ○ Gratin de chou-fleur FM Riz au lait FM
30 Salade de riz Knacki FM Steak haché S Pommes de terre rissolées S Tiramisu FM			

S Surgelé
M Maison
B Bio
F Frais
C Conserve
○ Producteurs locaux français
□ Yaourts : GAEC du Pignier Bouyssou