













Menus de la cantine Novembre 2021

Fruits et légumes Viandes, œufs, poissons Produits laitiers Féculents et légumineux  PL : Tout est Produit Local sauf exception*  Bio
 Sous réserve d'approvisionnement des denrées. Les viandes sont d'origine française à 100%.

 FM Tous les légumes sont lavés, préparés et cuisinés sur place, tout est « fait maison » sauf exception*

| | | | |
|--|---|---|---|
| Lundi 08 | Mardi 09 | Jeudi 11 | Vendredi 12 |
| Salade endives noix Saucisse Lentilles  Yaourt nature  | Salade d'épinards Hachis parmentier de canard Raisin  | FÉRIÉ | Œufs mimosas  Cake salé Poêlée de légumes Kakis |
| Lundi 15 | Mardi 16 | Jeudi 18 | Vendredi 19 |
| Salade coleslaw Bouchées à la reine Tagliatelles  Yaourt  | Salade mâche Steak haché Frites Kiwis  | Soupe aux champignons Poisson pané Salsifis et châtaignes Fromage  | Soupe à l'oignon Salade Tarte chèvre épinards Clémentine  |
| Lundi 22 | Mardi 23 | Jeudi 25 | Vendredi 26 |
| Carottes râpées et éclats de noisettes Roti de porc Gratin de chou-fleur Raisin  | Chou rouge et pommes Magret de canard Purée de panais Moelleux au chocolat | Soupe de butternut Risotto  aux champignons et salade Yaourt  | Soupe de légumes Lasagnes  au saumon Compote pommes  |
| Lundi 29 | Mardi 30 | | |
| Soupe de laitue Sauté de bœuf Semoule  Fromage  Clémentine  | Assiette de crudités Gratin de macaronis  Salade verte Fromage blanc  | | |

Jeudi 11

Salade de mâche et pousses de soja*

Purée de carottes

Paupiette de dinde

Muffins (Le château de Bram)

Céleri

Poulet cocote Grand-mère

Riz 

Salade de fruits 

Salade d'endives

Accras de morue

Quinoa 

Panacotta mangue