







MENU DE CANTINE : NOVEMBRE 2023



Lundi 06 	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
<p>Betteraves Bio vinaigrette Escalope de volaille panée bio / ketchup Petits pois bio Madeleine bio Yaourt aromatisé bio</p>	<p>Chou blanc au curry vinaigrette Rôti de porc HVE à la moutarde Riz nature Petit suisse aux fruits Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Velouté de légumes Chipolata grillée au jus Coquillettes Bûchette de chèvre Compote de pommes HVE</p>	<p>Pâté de campagne nature Poisson meunière nature Purée d'épinards et pommes de terre Vache qui rit Eclair vanille</p>
Lundi 13 	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
<p>Betteraves bio nature Boulettes de bœuf bio sauce du jour Petits pois bio Camembert bio Yaourt vanille bio</p>	<p>Boulgour à la provençale Jambon grill HVE sauce barbecue Frites au four Yaourt sucré Madeleines</p>	<p>Salade carottes/pois chiche cumin Escalope de volaille Normande Purée de pommes de terre Mimolette Fruit frais</p>	<p>Velouté de légumes Dos de colin sauce basquaise Haricots verts Petit suisse aux fruits Fruit frais</p>
Lundi 20	Mardi 21 	Jeudi 23 (menu Berlin)	Vendredi 24
<p>Velouté de légumes Cordon bleu Riz nature Galette Bretonne Yaourt aromatisé</p>	<p>Velouté de légumes variés bio Omelette bio nature dosette ketchup Tortis bio Edam bio Fruit frais bio</p>	<p>Velouté de carottes Saucisse knack et saucisson ail Choucroute et pommes vapeur Petit suisse sucré Brownies</p>	<p>Carottes râpées nature Gratiné de poisson au fromage Purée de patate douce Vache qui rit Compote pomme banane</p>
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30 	Vendredi 01
<p>Betteraves Sauté de porc HVE Dijonnaise Blé aux petits légumes Yaourt sucré Fruit frais</p>	<p>Carottes râpées Escalope de volaille à l'estragon Pâtes Cantafrais Liégeois vanille</p>	<p>Velouté de légumes variés bio Hachis Parmentier bio Saint Paulin bio Fruit frais bio</p>	<p>Velouté de légumes Beignets de calamar sauce ketchup Choux fleur nature Yaourt sucré Gâteau au yaourt</p>