



# Menu de cantine : novembre 2025



Lundi 03	Mardi 04 RepasBio	Jeudi 06	Vendredi 07
Betteraves HVE Lasagnes ricotta chèvre épinards Rondelé ail et fines herbes Yaourt aromatisé	Velouté de légumes BIO Poulet rôti nouvelle agriculture Frites au four Fromage frais aux fruits BIO Fruit frais BIO	Carottes râpées Gratin de pâtes, ratatouille et fromage Bûchette de chèvre mélange Compote de pomme HVE	Salade du chef (tomates, maïs, fromage et salade verte) Pavé de poisson blanc MSC dieppoise Riz Vache qui rit BIO Eclair au chocolat
Lundi 10 RepasBio	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Velouté de légumes BIO Jambon HVE sauce charcutière Lentilles cuisinées Yaourt sucré Madeleine		Carottes HVE râpées nature Lasagnes de légumes Mimolette Cake organique cannelle	Choux rouges pommes et raisins Gratiné de poisson au fromage MSC Purée Petit suisse aux fruits Fruits frais
Lundi 17 RepasBio	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Choux fleurs BIO vinaigrette Filet de poulet nouvelle agriculture Riz Yaourt aromatisé Petit beurre biscuit BIO	Velouté de légumes Rôti de porc HVE aux oignons Petits pois carottes Mimolette Fruit frais	Velouté de tomates Cassoulet Petit suisse sucré Gâteau basque	Pizza au fromage Curry de volaille coco Purée de patate douce Vache qui rit Compote pommes bananes
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27 RepasBio	Vendredi 28
Salade de carottes, pois chiches, cumin, vinaigrette Sauté de porc HVE dijonnaise Lentilles cuisinées Yaourt sucré Fruit frais	Carottes HVE râpées nature Paupiettes de volaille sauce poivron Piperade Cantafrails Liégeois vanille	Velouté de légumes Hachis parmentier Saint Paulin Fruit frais	Velouté de légumes Beignets au calamar sauce ketchup Pomme de terre quartiers LOCAL Yaourt sucré Gâteau au yaourt

**AVIS AUX PARENTS :** les annulations et/ou inscriptions à la cantine doivent être effectuées **48 heures à l'avance avant 10h, jours ouvrés** sur le portail famille pour permettre au traiteur de s'organiser. Merci de votre compréhension.