

Menu de Cantine : novembre 2026

Lundi 02	Mardi 03 	Jeudi 05	Vendredi 06
Betteraves HVE Lasagnes Bolognaises VBF Yaourt aromatisé Madeleine	Velouté de légumes Poulet rôti Nouvelle agriculture Petits pois Petit suisse aux fruits Fruits frais	Carottes râpées Gratin de pâtes ratatouille et fromage Bûchette lait mélange Compote de pomme HVE	Salade du chef (tomates maïs fromage salade verte) Pavé de poisson blanc MSC dieppoise Riz Vache qui rit Eclair au chocolat
Lundi 09 	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Céleri rémoulade BIO Jambon HVE sauce charcutière Lentilles BIO cuisinées Yaourt sucré BIO Flan nappé caramel BIO	Velouté de potiron Tarte au fromage Poêlée de butternuts et panais Chanteneige Compote de poire	Saucisson à l'ail Rôti de dinde FR à l'estragon Pâtes Dessert lacté chocolat Madeleine	Velouté de légumes Gratiné de poisson au fromage MSC Semoule Petit suisse aux fruits Chou à la vanille
Lundi 16 	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Chou fleur BIO vinaigrette Filet de poulet nouvelle agriculture Vallée d'Auge Riz BIO Yaourt aromatisé BIO Petit beurre BIO	Carottes râpées Rôti de porc HVE aux oignons Petits pois Carottes Mimolette Fruit frais	Velouté de tomates Cassoulet knack saucisson ail Petit suisse sucré Gâteau basque	Pizza au fromage Curry de volaille coco Purée de patate douce Vache qui rit Compotes de pommes bananes
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26 	Vendredi 27
Velouté de légumes Sauté de porc HVE dijonnaise Lentilles cuisinées Yaourt sucré Fruits frais	Carottes râpées Paupiette de volaille sauce poivron Piperade Cantafrais Liégeois vanille	Velouté de légume BIO Hachis parmentier au potiron Saint Paulin BIO Fruit frais	Rosette tranchée Beignets au Calamar sauce ketchup Pomme de terre quartiers local Yaourt sucré Gâteau aux yaourts

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.