



MENU CANTINE SCOLAIRE

MOIS DE NOVEMBRE 2022



Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Repas végétarien : <u>Carottes râpées</u> + Dahl de lentilles corail Riz BIO Fromage <u>Fruit de saison</u> +	Salade mixte <u>Sauté de poulet</u> aux légumes Blé Yaourt BIO	Salade piémontaise Steak haché * BIO Pommes de terre sautées <u>Fromage blanc</u>	Soupe de vermicelles <u>Rôti de porc</u> à l'orange Haricot verts BIO persillés Fromage <u>Fruits de saison</u> +	FERIE
Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Endives, grenade et pomme Boulettes de veau Epinards + béchamel Flan caramel	Repas végétarien : Soupe de légumes Lasagnes veggie BIO <u>Yaourt</u>	Salade de pois chiche, maïs et tomate Cordon bleu Petit pois BIO à la crème <u>Fromage</u> <u>Fruits de saison</u> +	Betteraves + vinaigrette <u>Escalope de porc</u> au jus Mélange de céréales BIO Tarte aux poires +	Tarte à la tomate <u>Bœuf bourguignon</u> * Pâtes fraîches BIO Fromage <u>Fruits de saison</u> +
Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<u>Pâté de campagne</u> Pâtes de la mer Mousse choco	Soupe asiatique <u>Emincé de bœuf</u> * à la chinoise Riz basmati Fromage BIO Fruits de saison +	Repas végétarien : Guacamole Omelette au fromage Poêlée de légumes BIO Crème brûlée	MENU ESPAGNOL  Empanadas Paëlla « maison » Cujado « maison » 	Salade vendéenne <u>Pilons de poulet</u> marinés Duo de choux + en gratin Yaourt BIO
Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30		
Salade de lentilles aux saucisses <u>Sauté de dinde</u> à la crème de champignons Polenta Fromage blanc BIO	Velouté de petit pois Omelette Poêlée de légumes BIO de saison Yaourt nature, fruit	Salade de pomme de terre et jambon Poisson meunière Purée de carottes + Fromage BIO Fruits de saison +		



Local = Région Occitanie

Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements
ou des mesures sanitaires dues à la Covid.

Fruits et légumes de saison +