



NOVEMBRE 2026

Menu de la cantine

semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
du 02 nov au 06 nov	 Velouté d'Halloween des sorcières Tahî de porc Doigts de monstre vert Délice du cimetière Eclair maléfique	Macédoine de légumes Bourguignon Frites Fruit	Potage de légumes Cuisse de poulet Carottes Vichy <i>Laitage</i>	Terrine de campagne Filet de colin meunière Ratatouille Pâtisserie
du 09 nov au 13 nov	Potage poule vermicelles Cordon bleu Purée de carottes Fromage Fruit	Salade d'endives Blanquette de veau Riz Fromage Compote	Velouté de légumes Poulet rôti Petits pois cuisinés <i>Crème dessert</i>	Rosette Dos de lieu noir sauce beurre citron Pommes vapeur Fromage Pâtisserie
du 16 nov au 20 nov	Velouté de légumes Nuggets de poulet Frites <i>Crème dessert</i>	Feuilletés au fromage Bifteck Épinards à la crème <i>Laitage</i>	Carottes râpées Saucisses de volaille Lentilles Fruit	Saucisson à l'ail Beignets de calamars Gratin de courgettes <i>Laitage</i>
Du 23 nov au 27 nov	Velouté de butternut Cuisse de poulet Choux fleurs <i>Crème dessert</i>	 Menu végétarien Betteraves rouges Quiche aux légumes Fromage Compote	Concombre vinaigrette Sauté de porc à la crème Riz Fruit	Potage de légumes vermicelles Poisson pané Purée de patates douces Pâtisserie
Du 30 nov au 04 déc.	Salade fromage vinaigrette Boulettes de bœuf façon couscous Semoule <i>Laitage</i>			
Toutes nos viandes sont d'origine France  <u>Nos fournisseurs locaux</u> Poisson Ribet-Beyrand (Limoges) Volaille Ferme de Beauregard (St Priest s'Aixe) Bœuf, porc, veau Ferme de Sargnat (St Martin le Vieux)		 Gluten  Crustacés  Œufs  Poisson  Moutarde  Soja  Céleri  Fruits à coque  Lait  Lupin  Mollusques  Sésame  SO₂  Arachides Allergènes pouvant être contenus dans certains plats		

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons
Les plats indiqués en italique bleu sont BIO