Menu Cantine
Maternelle et Primaire

Du 16 novembre au 11 décembre 2026

Lundi 16 novembre

Crêpe au fromage
*
Rôti de dinde et carottes persillées bio
*
Gaufre au chocolat

Mardi 17 novembre
Dhal de lentilles corail, riz créele

*
Brie à la coupe
*
Fruit de saison

Mercredi 18 novembre
Œuf dur remoulade
*

Steak haché de bœuf à l'échalote, haricots verts persillés
*
Edam bio
Yaourt au caramel de la ferme du moulin

Jeudi 19 novembre
Chou blanc remoulade
*

Langue à la sauce tomate, pommes de terres cubes rissolées
*
Yaourt à la vanille de la ferme du manège

Vendredi 20 novembre
Poisson pané, ratatouille et boulgour bio

*
Vache qui rit
*
Fruit de saison

Lundi 23 novembre

Saucisson à l'ail
*
Longe de porc à la lyonnaise, petits pois cuisinés
*
Crème chocolat au lait fermier du chef

Mardi 24 novembre
Gratin de coquillettes veggie à la tomate

*
Camembert
*
Pêche au sirop

Mercredi 25 novembre
Rôti de bœuf froid bio, pommes de terre quartiers persillées

*
Délice Emmental
*
Fruit de saison

Jeudi 26 novembre
Concombre bulgare
*

Cordon bleu, purée de potimaron
*
Compote de pommes bio

Vendredi 27 novembre
Moules et crevettes sauce rose, riz créole bio

*
Emmental à la coupe
*
Fruit de saison

Lundi 30 novembre

Salade Coleslow
*
Escalope de dinde à la crème, purée mousseline
*
Fromage blanc fermier Stracciatella

Mardi 1 décembre
Tomate, maïs à la vinaigrette
*

Farfalles bio au saumon
*
Gouda
Fruit de saison

Mercredi 2 décembre
Piemontaise
*

Jambon blanc, carottes bio persillées
*
Ptit Louis tartine
Fruit de saison

Jeudi 3 décembre
Bœuf provençale, haricots verts bio persillés

*
Camembert bio à la coupe
*
Flan pâtissier du chef

Vendredi 4 décembre
Pizza végétarienne, salade verte

*
Yaourt sucré de la ferme ptit tougard
*
Madeleine

Lundi 7 décembre

Concombre Bulgare
*
Rôti de bœuf bio à la sauce béarnaise, pommes noisettes
*
Yaourt à la cerise de la ferme du moulin

Mardi 8 décembre
Omelette bio et duo de fleurettes à la béchamel

*
Chanteneige
*
Semoule chocolat au lait du chef

Mercredi 9 décembre
Celeri frais remoulade
*

Fricasse de volaille façon grand-mère et semoule de blé
*
Saint-Paulin
Fruit de saison

Jeudi 10 décembre
Carottes râpées à la vinaigrette
*

Raviolis au râpé
*
Coulommiers à la coupe
Fruit de saison bio

Vendredi 11 décembre
Dès de colin pané aux céréales, épinards à la crème et riz créole
*

Flan nappé au caramel bio

Bon appétit ! ♡