

MENU CANTINE

Menu

Mois : Novembre 2025
(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
Origine des viandes : France
Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)



Dates

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Du lundi 03 au lundi 7 novembre 2025	- Tarte salée (1,3,7) - Pavé de merlu sauce aurore (1,4,7) - Pané végétarien (1,3,7) - Courgette sautées - Semoule couscous (1) - Fruit	- Coleslaw (3,10) - Choucroute - Pomme de terre - Saucisse - Saucisse Végétale - Yaourt au chocolat (7)	- Carotte râpées - Sauce carbonara (3,7) - Sauce végétale - Poêlée de champignons - Pates (1,3) - Compote	- Velouté de légumes - Lasagne de légumes (1,3,7) - Haché végétal (dans lasagne) - Tarte citron meringuée (1,3,7)	- Salade de riz provençale (4) - Gratin d'endives au jambon (1,7) - Gratin d'endives - Purée de légumes - Fromage (7) - Confiture de fruits (pour fromage)
Du lundi 10 au 14 novembre 2025	- Oeufs dur Mayonnaise (3,10) - Curry de lentilles coco - Poivron (dans le curry de lentilles) - Riz basmati - Fromage (7) - Fruit		- Betteraves rouge - Omelette (3) - Pomme de terre sautées - Poêlée de légumes - Tarte au chocolat (1,3,7)	- Salade composée (1,3,7) - Tartiflette (7,12) - Tartiflette Végétale (6,7) - Lardon de porc - Compote pomme cannelle	- Velouté de légumes - Sauce aux deux saumon (4,7) - Sauce crème émincé végétal (6,7) - Epinard - Pates (1,3) - Yaourt aux fruits (7)
Du lundi 17 au 21 novembre 2025	- Crêpe au fromage (1,3,7) - Blanquette de poulet à la bretonne (1,7) - Blanquette émincé VG (6,7) - Carotte & Poireaux - Riz - Far aux pruneaux (1,3,7)	- tartine deux fromages (1,7) - Blanquette de la mer (2,4,7,12) - Boulette vegetal (6) - Haricots verts - Semoule de couscous (1) - Fruit	- taboulé (1) - Sauté porc sauce moutarde (1,7,10) - Égrainé VG sauce moutarde - Poêlée de PDT - Flageolet - Mousse chocolat (7)	- Macédoine de légumes (3,10) - Pané vegetal (1,3,7) - Poêlée de légumes de saison - Ebly (1) - Fromage (7)	- Rosette, cornichon & beurre (7) - Sauté veau provençale (12) - Émincé VG provençal (6,12) - Champignons (dans viande) - Pate (1,3) - Yaourt (7)
Du lundi 24 au 28 novembre 2025	- Velouté de légumes - Boulgour (1) - Légumes vert - Pané vegetal (1) - Fromage (7) - Fruit	- Mousse de canard (1,7) - Choux rouge poêlée - Pavé de colin Provençale - Saucisse vegetal - Riz - Yaourt (7)	- Feuilleté légumes (1,3,7) - Paupiette de volaille (1,7) - Steak VG - Champignons (dans sauce & viande) - Semoule couscous (1) - Compote	- Quiche lorraine (1,3,7) - Navarin d'agneau - Emincé VG (6) - Pomme de terre - Carotte & pois (dans navarin) - Salade de fruits	- Salade Ranch (1,3,7) - Cheese burger Boeuf (15) - Cheese burger VG (15) - Potatoes - Donut's (1,6,7)

Tableau de correspondance des Allergènes
Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	Contient multiples allergènes
8	Fruits à coque		



- * : Menu Régime spécifique
- * : Produits EGALIM
- * : Produit BIO

Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire, situé au Quartier la Clède, Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER
Entreprise La cuisine de Caro'line
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle



CALENDRIER DE SAISONNALITÉ NOVEMBRE

