MENU CANTINE DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

LUNDI 2 NOVEMBRE	LUNDI 9 NOVEMBRE	LUNDI 16 NOVEMBRE	LUNDI 23 NOVEMBRE
Charcuterie PF Steak haché S Haricots verts persillés S Yaourt PF	Crudités et dés de féta PF Cordon bleu PF Petits pois S Compote	Choux-fleur vinaigrette S Œuf florentine FM Epinard S Gateaux semoule aux raisins	Salade d'endive aux noix PF/S Pâtes Sauce carbonara FM Yaourt
MARDI 3 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**MARDI 17 NOVEMBRE**	**MARDI 24 NOVEMBRE**
Salade composée PF Sauté de veaux champignons PF Riz Tarte aux pommes FM	Potage FM Raviolis végétariennes gratinées Salade verte Banane	Carotte râpée PF Croque-monsieur FM Salade verte Fromage	Rosette/beurre PF Blanquette de veau PF Riz Fruit
JEUDI 5 NOVEMBRE	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**JEUDI 19 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**
Salade de pâtes FM Poisson frais PF Légumes vapeur PF Fromage	Potage FM Rôti de dinde PF Haricots verts S Yaourt nature	Potage de légumes FM Bœuf bourguignon PF Coquillette Fruit	Crème de potimarron FM Poisson pané PF Légumes sautés et blé PF/S Iles flottantes
VENDREDI 6 NOVEMBRE	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**	**VENDREDI 20 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
Salade de lentilles FM Bouchée à la reine FM Fromage Cake au chocolat FM	Charcuterie PF Parmentier de poisson FM Salade Salade de fruits PF	Pâté de campagne PF Poisson frais du moment PF Gratin de courgette/pdt Fromage/fruit	Salade de brocolis S Tartiflette FM Salade verte Mousse au chocolat PF

* ***La Mairie se réserve le droit de modifier les menus en fonction des livraisons et des ruptures de stocks***.

En cas d'allergie, merci de nous prévenir.

Menus élaborés dans une cuisine pouvant utiliser : Lait, gluten, œuf, poisson, sulfite, fruit à coque, crustacé, mollusque, soja, cèleri, lupin, arachide moutarde et sésame

FM **Fait maison et produit frais**
PF **Produit Frais**
S **Produit surgelé**
L **Produit local**
Certifié agriculture biologique
Prix repas : 2.90 €