



MENUS CANTINE

NOVEMBRE 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 04 AU 08	<p>Carottes râpées Burger de poulet Pommes noisette Brookie</p> <p><i>Joyeux anniversaire Tylio B</i></p> <p>  </p>	<p>Velouté de patates douces Médaille de merlu à la crème d'estragon Ratatouille Entremet aux spéculoos</p> <p><i>Joyeux anniversaire Aïcha</i></p> <p>  </p>	<p>Chausson à la bolognaise Blanquette de veau Riz Compote pomme/cassis Biscuit</p> <p> </p>	<p>Crème de chou-fleur Filet de colin pané Flageolets Fromage Madeleine</p> <p><i>Joyeux anniversaire Mickaël</i></p> <p> </p>
SEMAINE DU 11 AU 15	<p>FÉRIÉ</p>	<p>Velouté poireaux/pommes de terre Cordon bleu Petits pois Fromage Gaufre</p> <p> </p>	<p>Velouté de lentilles corail au lait de coco Aile de raie au chorizo Purée de panais Petits suisses</p> <p> </p>	<p>Toast mousse de foie Canard à l'orange Gratin de pâtes Yaourt à boire à la vanille bio </p> <p>  </p>
SEMAINE DU 18 AU 22	<p>Salade betterave/pomme Croustillant fromage Epinards à la crème Crème dessert au caramel beurre salé Biscuit</p> <p>  </p>	<p>Soupe de pois cassés Filet de mulot noir sauce citronnée Méli-mélo de haricots verts et haricots beurre à la persillade Fromage Fruits</p> <p> </p>	<p>Roulé jambon fromage Hachis parmentier de boeuf Salade verte Tiramisu</p> <p><i>Joyeux anniversaire maîtresse Marion</i></p> <p> </p>	<p>Bouillon vermicelle Tajine de poulet sucré/salé Semoule Timbale vanille/fraise</p> <p> </p>
SEMAINE DU 25 AU 29	<p>Velouté de topinambours Escalope de dinde à la crème de champignons Blé Yaourt à la noix de coco bio</p> <p>  </p>	<p>Rillettes de sardines Dorade au beurre blanc Courgettes à la persillade Fromage Mousse au chocolat</p> <p> </p>	<p>Friand au fromage Saucisse végétale Lentilles Salade de fruits</p> <p>  </p>	<p>Voyage au Portugal </p> <p>Soupe calo verde Brandade de morue Salade verte Pastéis de Nata <i>Joyeux anniversaire Timéo</i></p> <p> </p>



Fait maison



Végétarien



Bio