

CANTINE mois de Novembre

Prix du repas 3.95

Lundi 02/11 potage de carotte* ravioles végétales petits suisses kiwi	Mardi 03/11 friand de fromage rôti de porc* brocolis* cantal clémentine	Jeudi 05/11 menu anglais cake de saumon et sa sauce* cocktail fish and chips pudding aux pommes*	Vendredi 06/11 salade choux fleurs* saucisse rougail* céréales aux petits légumes* flan vanille et caramel
Lundi 09/11 pâte de foie filet de poulet a la crème* pommes noisette compote et biscuit	Mardi 10/11 potage Dubarry (choux fleur)* saute de porc au paprika* riz* conté et orange	Jeudi 12/11 salade croûtons, tajine de légumes boulette* semoule* beignet	Vendredi 13/11 flammekueche* paupiette de saumon pomme de terre vapeur* kaki
Lundi 16/11 velouté de courge* pave de merlu aux poireaux* poêlées de légumes madeleine fourré chocolat noisette	Mardi 17/11 salade de mâches et endives* hachis végétale* fourme d'ambert poire	Jeudi 19/11 salade bretonne * jambon a l'os duo de carottes* far*	Vendredi 20/11 samoussa de legumes omelette a l'espagnole torsades cocktail de fruits
Lundi 23/11 œuf risotto aux légumes et fèves* salade mandarine	Mardi 24/11 macédoine* beignets a la romaine sauce barbecue* frite fromage blanc aux fruits	Jeudi 26/11 choux vert aux lardons* poulet grillé* purée de butternut* gâteau chocolat revisité*	Vendredi 27/11 potage forestier* poisson pané gratin choux fleurs* camembert de Normandie pommes

Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des livraisons.

** produits fait maison*

Tous les jours de la salade verte à disposition

Nos viandes sont d'origines française (rarement d'origine CEE qui seront préciser sur le menu)

plusieurs produits sont local , bio, de saison