



MENU NOVEMBRE 2025

Menu réalisé par notre agent



LUNDI 3	MARDI 4 	JEUDI 6 	VENDREDI 7
Macédoine de légumes Egréné de boeuf Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Carottes râpées /Oeufs Ratatouille Semoule Compote Gâteau 	Céleri rave Merlu pané Légumes Tomme noire Fromage blanc	Salade strasbourgeoise Jambon blanc Purée de légumes verts  Crème vanille Fruit de saison
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14 
Panier dubay Saucisses Lentilles Brie Crème dessert BIO		Salade marco polo Sauté de veau Pom'rosti aux légumes Mousse au chocolat Gâteau 	Chou  Brochette de colin Pâtes Rondelé BIO Fruit de saison
LUNDI 17 	MARDI 18	JEUDI 20 	VENDREDI 21
Rosette/Beurre Poisson pané Garniture de légumes Emmental Fruit de saison	Samoussas au poulet Escalope de dinde Purée de courges BIO Tomme des pyrénées Petit filou aux fruits	Betteraves vinaig. Pomme de terre rissolées / champignons Flamby Gâteau 	Brocolis vinaig. Palette à la diable Pâtes Liegeois Cocktail de fruits
LUNDI 24	MARDI 25 	JEUDI 27	VENDREDI 28 
 Carottes râpées Paupiette de veau Blé Yaourt nature sucré Fruit de saison	Taboulé oriental Poisson napolitain Julienne de légumes Yaourt aux fruits Gâteau 	Feuilleté hot dog Boulette au boeuf Poêlée champêtre Babybel Compote de pomme	Tarte aux poireaux Nuggets de blé Petits pois / Carottes Mini roitelet Fruit de saison
 la Loi Climat et résilience du 22 août 2021 a rendu obligatoire, à compter du 1er janvier 2023, de servir un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires			

Producteurs &
fournisseurs locaux :

