



MENUS DE LA CANTINE

NOVEMBRE
2026

Lundi 02 novembre	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Carottes râpées Pâtes aux lentilles à la provençale Yaourt nature sucré	Rillettes de porc et cornichons Hachis parmentier de butternut Emmental Banane	Radis en rondelles Bœuf à la tomate Blé Brie Mousse au chocolat	Salade piémontaise Filet de poisson en sauce Brocolis Mimolette Poire
Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Sardine à l'huile Saucisses Lentilles Cantal Kiwi	Salade d'endives, pommes, noix et dés de fromages Blanquette de veau Riz Yaourt aromatisé	Salade de pâtes vinaigrette Œufs durs florentins Camembert Clémentines	Choux rouges Filet de poisson Carottes et panais Plateau de fromages Tarte aux pommes
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Salade de mâche, maïs, avocat Joue de bœuf Salsifis Cookie et son verre de lait	Betteraves cuites Couscous de légumes et ses pois chiches Semoule Carré frais Pomme	Coleslaw Blanc de poulet Flageolets Comté Crème à la vanille	Salade de lentilles Filet de poisson Haricots verts persillés Tomme blanche Orange
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Taboulé Rôti de porc Petits pois Saint-Nectaire laitier Banane	Céleri rémoulade Navarin d'agneau Carottes et navets Semoule au lait	Velouté de sorcières Tarte Shrek (aux brocolis, poireaux et chèvre) Plateau de fromages Poire	Salade verte et maïs Brandade de poisson maison Fromage blanc sucré

Menus élaborés avec la participation de Mme FAVRET, diététicienne au Centre de Gestion de la FPT de la Charente.

