



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : Terre retournée et blés semés, le ciel peut neiger

Repas végétarien



lundi 08 novembre	mardi 09 novembre	jeudi 11 novembre	vendredi 12 novembre
Geoffroy	Théodore	<i>Armistice 1918</i>	Christian
BETTERAVE VINAIGRETTE	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	FERIE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 
FILET MEUNIÈRE	CHIPOLATAS GRILLÉES		CHILI SIN CARNE
PETIT POIS	BROCOLIS À LA BÉCHAMEL		RIZ BIO 
FROMAGE	FROMAGE		FROMAGE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT AU SIROP		FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : La chouette annonce le froid

Repas végétarien



lundi 15 novembre	mardi 16 novembre	jeudi 18 novembre	vendredi 19 novembre
Albert	Marquerite	Aude	Tanguy
SALADE COMPOSÉE	SALADE DE PÂTES	CHOU BLANC AUX LARDONS	SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET FROMAGE
FILET DE COLIN PANÉ AU CITRON	GALETTE VÉGÉTALE FROMAGE ET ÉPINARDS	STEAK HACHÉ	POISSON DU JOUR
CHOUX FLEUR BIO	CAROTTES BIO VICHY	FRITES	HARICOTS VERTS BIO
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS	ÉCLAIR AU CHOCOLAT

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Agissons, Réduisons nos déchets !

Repas: ANIMATION

Repas végétarien



lundi 22 novembre	mardi 23 novembre	jeudi 25 novembre	vendredi 26 novembre
Cécile	Clément	Catherine	Delphine
PÂTÉ DE CAMPAGNE	CHOU CHINOIS LARDONS	CAROTTES BIO RÂPÉES AUX RAISINS 	OEUF BIO 
SAUTÉ DE VEAU MARENGO	POULET BIO AU JUS 	TAJINE AGNEAU	TARTE AU FROMAGE
PETITS POIS AU JUS	GRATIN DE CHOU FLEUR	SEMOULE BIO 	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN VANILLE	PÂTISSERIE	FRUIT DE SAISON BIO 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).


Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : A la mi-Novembre passée, il peut ventier et neiger à souhait

Repas végétarien



lundi 29 novembre	mardi 30 novembre	jeudi 02 décembre	vendredi 03 décembre
Saturnin	André	Viviane	Avent
CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE AUX CROÛTONS	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE COLESLAW BIO (CHOU, CAROTTE) 
FILET DE POISSON MEUNIÈRE	RÔTI DE BŒUF AUX ÉCHALOTES	PÂTES BIO AUX LÉGUMES 	SAUTÉ DE PORC AU CURRY
RIZ IGP AUX LÉGUMES 	PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	PURÉE DE POTIRON
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE BIO 
ENTREMET CHOCOLAT	YAOURT BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	BROWNIES

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : *Gelée qui commence par vent d'Est longtemps reste*

Repas végétarien



lundi 06 décembre	mardi 07 décembre	jeudi 09 décembre	vendredi 10 décembre
Nicolas	Ambroïse	Pierre	Romaric
ROSETTE ET BEURRE	CAROTTE BIO ET CÉLÉRI BIO 	BETTERAVE BIO À L'AIL 	SALADE DE RIZ BIO 
BRANDADE DE POISSON AUX POMMES DE TERRE BIO 	NUGGET'S DE VOLAILLE KETCHUP	OMELETTE	TARTE SAUMON ÉPINARDS
SALADE VERTE	PÂTES BIO 	CAROTTES BIO BRAISÉES 	SALADE VERTE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POIRES	LAITAGE ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON (BANANE)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



RESTAURANT SCOLAIRE DE CANTENAC



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Le dicton de la semaine : *Décembre aux pieds blancs s'en vient : an de neige est an de bien*

Repas végétarien

Repas de Noël

lundi 13 décembre	mardi 14 décembre	jeudi 16 décembre	vendredi 17 décembre
Lucie	Odile	Alice	Gaël
ENDIVES AUX LARDONS	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BIO 	
SAUTÉ DE VEAU	PIZZA 3 FROMAGES	BOULETTE DE BOEUF	
HARICOTS BLANCS CUISINÉS	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	
FROMAGE BIO 	FROMAGE BIO 	FROMAGE	
MOUSSE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON BIO 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.