



CANTINE SCOLAIRE MENU

novembre 2026

SAINT PANTALEON DE LARCHÉ



	du 02 au 06/11	du 09 au 13/11	du 16 au 20/11	du 23 au 27/11
LUNDI	betteraves en salade ravioles à la tomates et à la mozzarella gratinées liégeois pomme abricot fraise	salade de chou chinois à l'emmental émincé de porc quinoa rouge yaourt au citron	carottes rapées gratin de pâtes salade verte crème dessert au chocolat BIO	betteraves en vinaigrette pâtes à la carbonara petit vacher poire
MARDI	salade de saison poisson pané petit pois BIO yaourt à framboise BIO	salade de pâtes poulet à l'ail et persil purée de courges cabécou pomme	soupe de légumes poulet grillé haricots verts BIO pomme	salade du jour sauté de dinde aux épices carottes vichy yaourt à la vanille BIO
JEUDI	velouté de courge au fromage frais chipolatas carottes en persillade moelleux au chocolat maison	pâté de campagne filet de colin en sauce haricots blancs à la tomates muffins maison	rillettes de porc poisson du jour chou fleur en persillade cookies du chef	velouté de potimarron poisson pané brocoli en persillade flognarde à la poire
 VENDREDI	salade d'haricots rouges lasagne maison poire	salade de lentilles tortilla aux fromages blancs salade verte yaourt à l'abricot BIO	céleri remoulade sauté de bœuf à la provençale pommes de terre vapeur banane	salade de coleslaw gratin de quinoa aux légumes et au fromage fruit de saison
menu sans viande				
produits BIO				

Toutes les entrées sont faites maison en majorité avec des produits frais et locaux

Un dessert par semaine est fait maison

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons