Menus de la cantine scolaire du mois de novembre

	Lundi 2 novembre	Mardi 3 novembre	Mercredi 4 novembre	Jeudi 5 novembre	Vendredi 6 novembre
Entrée	Laitue	Potage perlé	Endives	Salade de betterave et maïs	Bouillabaisse Saint Clémentoise
Plat	Lasagnes	Poulet	Pizza	Rôti de porc	
Accompagnement		Haricots verts		Purée de patate douce	
Dessert	Pomme	Tome des Près verts	Liégeois	Clémentine	Tarte aux fruits

	Lundi 9 novembre	Mardi 10 novembre	Mercredi 11 novembre	Jeudi 12 novembre	Vendredi 13 novembre
Entrée	Quiche aux légumes	Velouté	Férié	Carottes râpées	Laitue
Plat		Sauté de veau		Paupiette de dinde	Lasagne de saumon
Accompagnement		Chou fleur		Riz	Epinards sauce béchamel
Dessert	Gâteau au yaourt	Fromage blanc		Orange	Compote de pomme

	Lundi 16 novembre	Mardi 17 novembre	Mercredi 18 novembre	Jeudi 19 novembre	Vendredi 20 novembre
Entrée	Velouté aux étoiles	Lentilles	Sucrine	Potage vermicelles	Taboulé
Plat	Tourte aux légumes	Blanquette de veau	Tartinade au canard	Sauté de dinde	Filet de julienne
Accompagnement		Pommes de terre vapeur		Macaronis	Gratin de courgette
Dessert	Marbré	Yaourt fraise	Flan vanille	Fromage frais des Près verts	Tarte aux fruits

	Lundi 23 novembre	Mardi 24 novembre	Mercredi 25 novembre	Jeudi 26 novembre	Vendredi 27 novembre
Entrée	Repas Alsacien	Soupe de légumes vermicelles	Sucrine	Velouté de citrouille	Blanquette de la mer
Plat	Choucroute	Pintade	Croque monsieur complet	Sauté de porc	
Accompagnement		Brocolis		Farfalle	Epinards à la crème
Dessert	Kiwi	Yaourt myrtille	Banane	Fromage blanc coulis fruit rouge	Marbré fraise

	Lundi 30 novembre				
Entrée	Salade de betterave				
Plat	Riz cantonais				
Accompagnement					
Dessert	Dessert petits beurre chocolat				

Viande locale

Fromage bio GAEC des Prés Verts / Saint Mexant

Produit frais (légume, fruit, laitage) d'origine Corrèzienne

Menu avec spécialités ou repas extérieurs

Laitage de M Pierre Maugein / Saint Chamant

Produit biologique

Menu végétarien

Poissonnerie la Cabane du Pêcheur / Tulle