



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS DE NOVEMBRE 2025



Lundi 3 novembre	Mardi 4 novembre	Jeudi 6 novembre	Vendredi 7 novembre
Menu Végétarien Salade composée Dahl de lentilles Riz Yaourt	Macédoine/betteraves rouges Haricots verts bolognaise/Bœuf bourguignon Carottes vichy Pâtisserie	Potage Cannellonis Boulettes Faisselle	Pâté Brandade de morue Salade de fruits
Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Menu Végétarien Tourin Quiche aux poireaux Banane	FÉRIÉ	Carottes/Céleri Veau à la provençale Pâtes Laitage	Salade de P.de terre Poisson sauce curry Gratin de chou-fleur Compote
Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Menu Végétarien Potage Tortillas Salade Laitage	Tartine de chèvre/miel Hachis parmentier Fruit	Vermicelle Saucisse Haricots beurre Yaourt	Saucisson, beurre Poisson sauce chorizo Riz Salade de fruits
Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Menu Végétarien Salade de lentilles Gratin de potimarron/ Comté Fruit	Potage Croque-monsieur Salade Compote	Tartine de poisson Escalope à la crème Petits Pois Gâteau de citrouille	Vermicelle Poisson Carottes sautées Skyr



BON APPÉTIT

Ces menus sont communiqués à titre indicatif, ils peuvent être amenés à être modifiés.

Les plats sont élaborés par les cantinières avec des produits frais et de saison, ils sont tous accompagnés de pain.

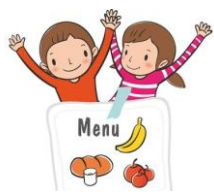
Viande origine France : Boucherie Régnier, boucherie Lamponnaise
Produits laitiers bio : Ferme de la Chapelle

Poisson frais : Mr Mignon, Mr Miori

Epicerie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS DE NOVEMBRE 2025

