



AU MENU DES CANTINES DU SVS DU CARLUXAIS

MOIS DE NOVEMBRE 2024



Lundi 4 novembre	Mardi 5 novembre	Jeudi 7 novembre	Vendredi 8 novembre
Menu Végétarien Salade composée Quiche aux légumes Compote	Salade de chou chinois Bœuf bourguignon Carottes sautées Yaourt nature bio	Tartine de thon Rôti de porc Lentilles Salade de fruits	Vermicelle Poisson Gratin de potimarron, comté Faisselle sucre
Lundi 11 novembre	Mardi 12 novembre	Jeudi 14 novembre	Vendredi 15 novembre
Menu Végétarien FÉRIÉ	Tourin au fromage Poulet Petit Pois/Carottes Salade de fruits	Velouté légumes d'hiver Sauté de porc au cidre Haricots verts Semoule vanille	Tartine de pâté Bouchées de poisson Blancs de poireaux Fruit
Lundi 18 novembre	Mardi 19 novembre	Jeudi 21 novembre	Vendredi 22 novembre
Menu Végétarien Radis beurre Parmentier végété Compote	Potage fanes de radis Spaghettis bolognaise Gâteau aux prunes	Salade composée Croque-monsieur Fromage blanc, coulis	Vermicelle Poisson Duo chou-fleur/brocolis Fruit
Lundi 25 novembre	Mardi 26 novembre	Jeudi 28 novembre	Vendredi 29 novembre
Menu Végétarien Macédoine/betteraves rouges Œufs durs Coquillettes, chou sauce tomate Fruit	Vermicelle Blanquette de dinde Carottes Tarte aux pommes	Tartine de chèvre/miel Saucisse Pois cassés Salade de fruits	Salade composée Brandade de morue Laitage



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

Epicierie de Carlux, épicerie de Saint Julien de Lampon

Légumes bio : Mélinature Ste Mondane

Pain : Boulangerie de St Julien de Lampon