ville de FRAIZE

Menus Cantine Scolaire

Légende :
BIO
Sans viande
Produits labellisés

MENUS DU 2 AU 27 NOVEMBRE 2026

lundi 2 nov	mardi 3 nov	mercredi 4 nov	jeudi 5 nov	vendredi 6 nov
Rillettes de thon au fromage frais	Carottes râpées vinaigrette	Velouté de légumes verts	Céleris rémoulade	Salade de coquillettes et maïs
Emincé de poulet	Boulettes végétariennes	Sauté de porc à la crème	Cordon bleu sauce napolitaine	Filet de merlu MSC sauce citron
Poêlée forestière aux champignons	Semoule	Macaroni	Carottes braisées	Fondue de poireaux
Fromage AOP	Tomme noire	Fromage	Mimolette	Fromage blanc nature
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de pommes

lundi 9 nov	mardi 10 nov	mercredi 11 nov	jeudi 12 nov	vendredi 13 nov
Laitue aux noix vinaigrette	Taboulé d'hiver (semoule, oignon rouge, clémentine, raisin	FERIÉ	Velouté de potiron au curry	Carottes râpées vinaigrette
Steak haché	Rôti de dinde au jus		Parmentier de lentilles à la tomate	Filet de colin MSC sauce blanche
Frites	Chou fleur persillé		Salade verte	Pennes
Bleu	Fromage blanc		Bûche de chèvre	Camembert
île flottante	Fruit de saison		Cake vanille du chef	Fruit de saison

lundi 16 novembre	mardi 17 nov	mercredi 18 nov	jeudi 19 nov	vendredi 20 nov
Œuf mayonnaise	Bouillon du pot vermicelles	Salade d'endives vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge à la pomme
Paëlla végétarienne	Lasagnes du chef	Aiguillette de poulet façon rougail	Rôti de porc jus au thym	Filet de poisson à la crème
Pois chiche	Salade verte	Semoule	Poëlée hivernale façon ratatouille	Epinards
Mimolette	Yaourt sucré	Bûchette	Brie	Tomme noire
Fruit de saison	Banane	Fromage blanc à la cassonade	Tarte mirabelles	Crème dessert

lundi 23 nov	mardi 24 nov	mercredi 25 nov	jeudi 26 nov	vendredi 27 nov
Potage parmentier	Endives vinaigrette	Fond d'artichaut	Salade verte et croûtons	Friand au fromage
Cuisse de poulet rôtie	Omelette aux champignons	Hachis parmentier	Choucroute garnie	Filet de poisson meunière MSC à la normande
Petit pois	Riz créole sauce tomate	Batavia	Pomme de terre vapeur	Brocolis aux oignons
Cantal AOP	Tomme blanche	Batavia	Emmental	Suisse aux fruits
Fruit de saison	Flan caramel	Salade de fruits au sirop	Pâtisserie du chef	Fruit de saison

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

