

JOURS	SEMAINE DU 03/11 AU 07/11	SEMAINE DU 10/11 AU 14/11	SEMAINE DU 17/11 AU 21/11	SEMAINE DU 24/11 AU 28/11
LUNDI	 Salade Verte  Spaghettis bolognaise sin carne  (tomate, oignons, lentilles) Compote de pommes 	Potage châtaigne et céleri rave  Œufs durs béchamel   Gratin de chou-fleur  à la mimolette Yaourt aromatisé 	Velouté potiron  et marrons Saucisses de volaille  sauce tomate Lentilles et oignons caramélisés  Kiri    Fruit de Saison 	 Salade Verte  Et tarte potiron, chèvre, miel Macaroni sauce Cantadou et épinards   Fruit de Saison 
MARDI	Soupe de lentilles corail  Poulet  aux marrons et champignons Petits pois au jus  Petit Suisse aux Fruits 	FERIE	 Salade Verte  et dès de Comté   Blanquette de veau  Carottes et Riz  + Emmental râpé Tarte poires/ amandes	 Salade Verte  Sauté de dinde  moutarde et échalotte Haricots verts et pommes de terres  Yaourt Nature   et confiture
MERCREDI	Haricots verts en salade  Steak haché de veau sauce au fromage Pomme de Terre vapeur   Fruit de Saison 	Endive / pomme / noix  Cordon bleu  Poelée de légumes d'automne  Vache Qui Rit  Fondant au chocolat	Salade verte  et croustons Sauté de dinde  sauce aux champignons Ebly  Chanteneige  Fruit de Saison 	Salade verte Boulettes  sauce chasseur Haricots Verts et riz  Fromage  Fruit de Saison 
JEUDI	 Carottes rapées  Raviolis aux légumes du soleil  Sauce à la Vache Qui Rit  Fruit de Saison 	Couscous à l'Agneau  Semoule  ,pois chiche  et légumes Fromage    Fruit de Saison 	Taboulé et ses légumes Curry de Pois chiches  au lait de coco Purée de courge  aux éclats d'amandes  Fruit de Saison 	Soupe crémeuse aux haricots blancs*.  Riz cantonnais (œuf, petits pois, riz) Tome Catalane    Fruit de Saison
VENREDI	Cabillaud sauce tomate et brocolis  Riz  + emmental râpée Petit Suisse Nature   Gâteau maison	Cookies salés Gorgonzola et miel Colin sauce « bonne femme » Pommes de terre vapeur   Poires  Sauce au chocolat	 Concombre  au fromage blanc  et ciboulette Truite saumonée  sauce citronnée Boulgour  au parmesan  Fruit de Saison 	Moules sauce poulet Frites  Fromage blanc Nature   Salade de fruits 

Les menus sont établis par une diététicienne diplômée.

La Caisse des Ecoles se réserve le droit de modifier les menus en fonction d'événements particuliers (approvisionnements, grève, stocks, ...)

* recette du mois - sur le site de la Caisse des Ecoles (www.cde-cagnes.fr).

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine française

Tous les enfants allergiques ont un PAI et les allergènes sont identifiés chaque jour par les équipes de cuisine

 Fruits,
légumes et
produits laitiers
subventionnés
dans le cadre du
programme de
l'Union
Européenne à
destination des
écoles

