



PRODUITS BIO



MENU DE NOVEMBRE 2026

JOURS	SEMAINE DU 02/11 AU 06/11	SEMAINE DU 09/11 AU 13/11	SEMAINE DU 16/11 AU 20/11	SEMAINE DU 23/11 AU 27/11
LUNDI	Salade Verte Hachis Parmentier sin carne (pommes de terres, oignons, lentilles) Compote de pommes	Potage d'automne Œufs durs béchamel Gratin de chou-fleur à la mimolette Yaourt aromatisé	Taboulé et ses légumes Curry de Pois chiches au lait de coco Purée de courge aux éclats d'amandes Fruit de Saison	Salade Verte Et tarte potiron, chèvre, miel Macaroni sauce Cantadou et épinards Fruit de Saison
MARDI	Velouté de légumes Poulet aux marrons et champignons Petits pois au jus Petit Suisse aux Fruits	Endive / pomme / noix Cordon bleu Poelée de légumes d'automne Vache Qui Rit Fondant au chocolat maison	Salade Verte et dès de Comté Blanquette de veau 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	FERIE	Salade verte et croutons Sauté de dinde sauce aux champignons Gratin Dauph is 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	Velouté potiron Saucisses de volaille sauce tomate Lentilles et oignons caramélisés Emmental Fruit de Saison	Potage carottes et pommes de terre Riz cantonnais (œuf, petits pois, riz) Tome Catalane Fruit de Saison
VENREDI	Cabillaud gratiné au pistou Brocolis et Riz 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 Saumon sauce citronnée Boulgour au parmesan Fruit de Saison	Moules sauce poulet Frites Fromage blanc Nature Fruit de Saison

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

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

