MAIRIE DE CABANAC & VILLAGRAINS

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 2 au 27 novembre 2026

	Du 2 au 6 novembre	qualité	Du 9 au 13 novembre	qualité	Du 16 au 20 novembre	qualité	Du 23 au 27 novembre	qualité
LUNDI	Salade de lentilles Coquillettes Sauce Carbonara Vache Picon **Compote de pommes**		Carottes râpées Quiche aux poireaux Batavia Gouda Crème au chocolat		**Betteraves aux pommes** Dinde à l'Indienne Ecrasé de patates douces Coulommiers Flan caramel		Œuf dur mayonnaise Pizza Mexicaine Salade verte Petit cotentin Yaourt au sucre de canne	
Gouter	*Brioche + confiture*		*Pain + pâte à tartiner*		*Pain + fromage*		*Pain + confiture*	
MARDI	**Salade aux pommes Granny** Poulet rôti Carottes à la crème Emmental Gaufre de Bruxelles		Velouté de courge Longe de porc Haricots-blancs à la tomate Tome **Pommes Golden**		Potage aux pois-cassés Risotto parmesan-légumes *(fèves, carottes, maïs)* Saint Nectaire Fruit frais de saison		Carottes râpées à l'ail Rôti de bœuf Pommes sautées Camembert Fruit frais de saison	
Gouter	*Pain + fromage*		*Céréales + lait + pruneaux*		*Pain + chocolat*		*Brioche + flan*	
MERCREDI	Pizza margherita Dos de colin au curry Brocolis & pommes de terre Coulommiers Fruit frais de saison		11 NOVEMBRE ARMISTICE 1918		Salade coleslaw Poulet aux épices Petit-pois au lait de coco Chantaillou **Crumble aux pommes**		Taboulé d'automne Paupiette de veau **Céleri braisé aux pommes** Mimolette Fromage blanc confiture	
Gouter	*Cake + lait*				*Brioche + confiture*		*Fruit + barre Bretonne*	
JEUDI	Betteraves mimosa Riz pilaf Cari de lentilles corail Petit-suisse Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Calamar à la Romaine Gratin de chou-fleur Brie Fromage blanc		**Le Bistrot** Grand BISTRO		Velouté de légumes Parmentier de poisson Aux potirons Emmental Fruit frais de saison	
Gouter	*Gâteau du chef + lait*				*Fruit + sablé de Retz*			
VENDREDI	Soupe Alphabet Bœuf Goulasch Haricots-verts Camembert Yaourt aromatisé		Céleri rave aux raisins **Tajine de bœuf aux pommes** Semoule Mimolette Fruit frais de saison		Tourin à la tomate Blanquette de poisson Boulgour Carré Fruit frais de saison		Duo de choux Porc aux pruneaux Riz Gouda Salade de fruits exotiques	
Gouter	*Compote + pain + miel*		*Brioche + yaourt*		*Céréales + lait*		*Yaourt + pain + miel*	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraiches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

IGP AOP MSC FAIT MAISON LABEL ROUGE VG

FRAIS Bleu Blanc Coeur BIO HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois



La pomme

ALLERGENES

SEMAINE **1**

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Potage de légumes Coquillettes Sauce Carbonara Vache Picon Compote de pommes	X						X X						
MARDI	Salade aux pommes Granny Poulet rôti Carottes à la crème Emmental Gaufre de Bruxelles	X		X				X X X		X		X		
MERCREDI	Pizza margherita Bœuf Goulasch Haricots-plats Cantal Fruit frais de saison	X						X X		X				
JEUDI	Betteraves mimosa Riz pilaf Cari de lentilles corail Petit-suisse Fruit frais de saison			X				X		X		X		
VENDREDI	Soupe Alphabet Poisson du jour sauce curry Brocolis & pommes de terre Camembert Yaourt à la fraise	X			X			X X X						

ALLERGENES

SEMAINE **2**

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Carottes râpées									X		X		
	Quiche aux poireaux	X		X				X		X				
	Batavia									X		X		
	Gouda							X						
	Crème au chocolat	X		X				X						
MARDI	Velouté de courge							X						
	Longe de porc													
	Haricots-blancs à la tomate													
	Tome							X						
	Pommes Golden													
MERCREDI														
JEUDI	Bouillon aux vermicelles	X							X					
	Calamar à la Romaine		X	X	X									
	Gratin de chou-fleur	X						X						
	Brie							X						
	Fromage blanc au coulis							X						
VENDREDI	Céleri rave aux raisins									X		X		
	Tajine de bœuf aux pommes													
	Semoule	X												
	Mimolette							X						
	Fruit frais de saison													

ALLERGENES

SEMAINE **3**

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Betteraves aux pommes Dinde à l'Indienne Ecrasé de patates douces Coulommiers Flan caramel	 X	 	 X	 	 	 X 	 X X	 	X 	 	X 	 	
MARDI	Potage aux pois-cassés Risotto parmesan-légumes (fèves, carottes, maïs) Saint Nectaire Fruit frais de saison	 	 	 	 	 	 	 X X 	 X 	 	 	 	 	
MERCREDI	Salade coleslaw Poulet aux épices Petit-pois au lait de coco Chantaillou Crumble aux pommes	 X	 	X 	 	 	 	 X X	 	X 	 	X 	 	
JEUDI	Le Bistrot													
VENDREDI	Tourin à la tomate Blanquette de poisson Blé Petit-suisse Fruit frais de saison	 X 	X 	 	X 	 	 	 X 	 	 	 	 	 	

ALLERGENES

SEMAINE **4**

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE PISTACHE NOIX DE CAJOU PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Œuf dur mayonnaise Pizza Mexicaine Salade verte Petit cotentin Yaourt au sucre de canne	X		X				X X X		X X		X X		
MARDI	Carottes râpées à l'ail Hampe de bœuf Pommes sautées Camembert Fruit frais de saison							X		X		X		
MERCREDI	Taboulé d'automne Chipolatas Céleri braisé aux pommes Mimolette Fromage blanc confiture	X		X				X X	X					
JEUDI	Velouté de légumes Parmentier de poisson Aux potirons Emmental Fruit frais de saison				X			X X X						
VENDREDI	Duo de choux Porc aux pruneaux Pâtes Fourme d'Ambert Salade de fruits exotiques	X						X		X		X		