Menu de NOVEMBRE 2026

CANTINE LAPOUYADE

LUN 02	CAROTTE RÂPÉE	ROUGAIL SAUCISSES / FARFALLE	SALADE DE FRUIT
MAR 03	QUICHE LORRAINE	FILET DE POULET /POÊLÉE	LIÉGEOIS
JEU 05	COLESLAW	ŒUF DUR MASSALÉ / RIZ	PETITS SUISSES / COMPOTE
JEU 06	PÂTÉ DE CAMPAGNE	POISSON PANE / PURÉE DE LÉGUMES	FROMAGE/ FRUIT
LUN 09	BETTERAVE EN SALADE	TAJINE DE POULET / SEMOULE	FROMAGE BLANC
MAR 10	CRÊPE FOURRÉE	CORDON BLEU / PETITS POIS	MOUSSE
JEU 12	SALADE DE PÂTES	CURRY DE SAISON ET POIS CHICHE	RIZ AU LAIT ET COULIS DE FRUITS
VEN 13	CHARCUTERIE	FILETS DE POISSON / DUO DE CAROTTES	YAOURT AUX FRUITS
LUN 16	DUO DE CRUDITÉ	TORTELLINI SAUCE BASILIC	CRÈME DESSERT
MAR 17	TARTE 3 FROMAGE	ESCALOPE DE DINDE / PURÉE DE LÉGUMES	BEIGNET
JEU 19	CRÈME DE BUTTERNUT LENTILLE CORAIL	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	FROMAGE / BANANE
VEN 20	RILLETTES	BRANDADE DE MORUE / SALADE VERTE	YAOURT VELOUTE
LUN 23	CÉLERI RÉMOULADE	SAUCISSE LENTILLES	FLAN CARAMEL
MAR 24	ROULE DE SURIMI	PAUPIETTE DE VEAU/ POÊLÉE SARLADAISE	FROMAGE / FRUIT
JEU 26	ŒUF MAYO	GRATIN DE PÂTES SEMI COMPLÈTES ET LÉGUMES	FROMAGE RÂPÉ / TARTE AUX POMMES
VEN 27	DUO DE CHARCUTERIE	CŒUR DE MERLU / SALSIFIS	YAOURT AROMATISE
LUN 30	SOUPE DE LÉGUMES	PARMENTIER DE VOLAILLE	FROMAGE / FRUIT

Menus validés par Mme Silène GUEDON, diététicienne

BIO

VÉGÉTARIEN