CANTINE SCOLAIRE SAT ENSUES-LA-REDONNE – Novembre 2026

Téléchargez moi

Labels Egalim :

Produit issu de l'agriculture biologique

Label Rouge

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Pêche durable

Appellation d'origine contrôlée

Nos engagements :

Produit local

Viande d'origine France

100% fraîcheur

Menu végétarien

Menu à thème

Goûter

LUNDI 02 Novembre	**MARDI 03 Novembre**	**JEUDI 05 Novembre**	**VENDREDI 06 Novembre**
Menu Veggie	**Menu bio**		
Salade de chou	Carottes râpées	Salade niçoise	Œufs mayonnaise
Steak végétal	Jambon braisé	Filet de colin sauce tomate	Sauté de porc à la moutarde
Frites	Pôelée de légumes de saison et pomme de terre	Riz pilaf	Gratin de pomme de terre, chou fleur
Comté AOP	Brie	Tomme	Kiri
Clémentine	Yaourt aux fruits	Poire cuite sauce au chocolat	Fruit de saison
Pain / fromage / fruit	Marbré / compote / petits suisses	Pain confiture / compote / yaourt	Gateau maison / petit suisse / fruit
LUNDI 09 Novembre	**MARDI 10 Novembre**	**JEUDI 12 Novembre**	**VENDREDI 13 Novembre**
Menu Veggie	***Menu BIO***		
Pizza	Pâté de campagne	Salade d'haricot	Salade de lentilles
Pâtes bolognaise végétal	Steak haché	Sauté de bœuf à la provençale	Curry de poulet
	Purée de panais et carottes	Boulgour	Riz créole aux poivrons grillées
Vache qui rit	Tomme AOP	Mimolette	Yaourt aux fruits
Fruit de saison	Compote	Compote	Salade de fruit
Pain confiture / compote / petit suisse	Gâteau maison / yaourt / fruit	Pizza au fromage / fruit	Pain miel / compote / f.blanc
LUNDI 16 Novembre	**MARDI 17 Novembre**	**JEUDI 19 Novembre**	**VENDREDI 20 Novembre**
Menu Veggie	***Menu BIO***	**Menu toulousain**	
Salade de pâtes	Quiche	Terrine de canard, salade	Soupe d'Iron man
Omelette à la sauce tomate	Boulettes de boeuf en sauce	Cassoulet	Blanquette de volaille
Brocolis sautés	Gratin de courge		Pâtes torti
Saint-nectaire AOP	Yaourt nature	Edam	Camembert
Compote de poire	Fruit de saison	Croustade aux pommes	Ile flottante
Pain confiture / yaourt / fruit	Pain / fromage / compote	Fromage blanc / fruit / biscuit	pain chocolat noir / yaourt aux fruits
LUNDI 23 Novembre	**MARDI 24 Novembre**	**JEUDI 26 Novembre**	**VENDREDI 27 Novembre**
Menu Veggie	***Menu BIO***		
Salade de mixte	Taboulé	Pâté de campagne	Salade de chou rouge
Tortillas de pomme de terre, salade verte	Saucissettes en sauce Brocolis sautés	Cordon bleu Gratin de chou-fleur	Risotto de merlu et poireaux
Fromage blanc	Mimolette	Yaourt nature	Cantal jeune AOP
Fruit de saison	Compote maison	Banane	Gâteau aux poires
Pain / fromage / fruit	Gâteau maison / fruit / yaourt	Pain pâte à tartiner / compote / f.blanc	Quatre-quarts / fruit / yaourt
LUNDI 30 Novembre	**MARDI 1 Décembre**	**JEUDI 3 Décembre**	**VENDREDI 4 Décembre**
Menu Veggie			
Salade de pâtes			
Potimentier veggie			
Fromage ou laitage			
Panna cotta coulis de fruits rouges			
Pain confiture / fromage blanc / compote			

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

Aucun substitut n'est prévu pour les sans viande

06/10/2026

J

INFORMATIONS ALLERGENES	
Allergènes	*Présence*
LAIT	X
ŒUF	X
FRUITS COQUE	X
MOLLUSQUE	X
CRUSTACES	X
POISSON	X
LUPIN	X
SULFITES	X
CELERI	X
SOJA	X
MOUTARDE	X
ARACHIDE	X
GLUTEN	X
SESAME	X