



CANTINE SCOLAIRE SAT ENSUES-LA-REDONNE – Novembre 2025



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 27 Octobre	MARDI 28 Octobre	JEUDI 30 Octobre	VENDREDI 31 Octobre
	LUNDI 03 Novembre	MARDI 04 Novembre	JEUDI 06 Novembre	VENDREDI 07 Novembre
	Menu Veggie	Menu bio		
	Salade de chou Steak végétal Frites Comté AOP Clémentine Pain / fromage / fruit	Carottes râpées Jambon braisé Poêlée de pomme de terre et légumes du soleil Brie Yaourt aux fruits Marbré / compote / petits suisses	Salade composée Filet de colin sauce tomate Riz pilaf Tomme Poire cuite sauce au chocolat Pain confiture / compote / yaourt	Œufs, mayonnaise Porc grillé à la moutarde Gratin de pomme de terre, chou fleur Kiri Fruit de saison Gateau maison / petit suisse / fruit
	LUNDI 10 Novembre	MARDI 11 Novembre	JEUDI 13 Novembre	VENDREDI 14 Novembre
	Menu Veggie		Menu BIO	
	Duo de crudités Pâtes bolognaise végétal Vache qui rit Fruit de saison Pain confiture / compote / petit suisse	Férié	Œufs mimosa Steak haché Purée de panais et carottes Tomme AOP Compote Gâteau maison / yaourt / fruit	Salade d'haricot Curry de poulet Riz créole aux poivrons grillées Yaourt aux fruits Salade de fruit Pain miel / compote / f.blanc
	LUNDI 17 Novembre	MARDI 18 Novembre	JEUDI 20 Novembre	VENDREDI 21 Novembre
	Menu Veggie	Menu BIO	Menu des USA	
	Salade de lentilles Omelette au fromage Brocolis sautés Saint-nectaire AOP Compote de poire Pain confiture / yaourt / fruit	Salade de la mer Boulettes de boeuf en sauce Gratin de courge Yaourt nature Fruit de saison Pain / fromage / compote	Coleslaw Steak haché Mac and cheese Edam Crumble aux pommes Fromage blanc / fruit / biscuit	Soupe d'Iron man Blanquette de veau Pâtes torti Camembert Ile flottante pain chocolat noir / yaourt aux fruits
	LUNDI 24 Novembre	MARDI 25 Novembre	JEUDI 27 Novembre	VENDREDI 28 Novembre
	Menu Veggie	Menu BIO		
	Salade de tomates Tortillas de pomme de terre, salade verte Fromage blanc Fruit de saison Pain / fromage / fruit	Salade de pois chiche Poulet aux olives Brocolis sautés Mimolette Compote maison Gâteau maison / fruit / yaourt	Pâté de campagne Cordon bleu Gratin de chou-fleur Yaourt nature Banane Pain pâte à tartiner / compote / f.blanc	Salade de chou rouge Risotto de merlu et poireaux Cantal jeune AOP Gâteau aux poires Quatre-quarts / fruit / yaourt

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

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

06/10/2025

J

