CANTINE SCOLAIRE Jouques – Novembre 2026

	LUNDI 02 Novembre	MARDI 03 Novembre	MERCREDI 04 Novembre	JEUDI 05 Novembre	VENDREDI 06 Novembre
Labels Egalim :		Menu Veggie			Menu Bio
Produit issu de l'agriculture biologique	Le velouté de Hulk		Carottes râpées	Salade composée	
Label Rouge	Jambon braisé		Daube de boeuf	Filet de colin sauce blanche	Saucissettes
Menu végétarien	Pané végétal	Pâtes bolognaise végé	Sauté de pois chiche	Falafels	Saucisses veggie
	Poélée de pomme de terre et légumes		Gnocchis	Riz pilaf	Gratin de chou fleur
Haute valeur environnementale		Comté AOP			Kiri
Appellation d'origine protégée	Yaourt aux fruits	Fruit de saison, biscuit	Compote pomme coing	Poire cuite sauce au chocolat	Fruit de saison
			fruit / madeleine / yaourt		
	LUNDI 09 Novembre	**MARDI 10 Novembre**	**MERCREDI 11 Novembre**	**JEUDI 12 Novembre**	**VENDREDI 13 Novembre**
	Menu Veggie		**Toussaint**	**Menu BIO**	
Pêche durable	Quenelle nature sauce tomate	Nuggets de poisson		Steak hâché	Salade d'haricots verts
	Riz	Nuggets de blé		Oeuf florantine	Curry de poulet
Appellation d'origine		Gratin de pâtes brocolis	**Férié**	Haricots plats	Curry de pois chiche
	Vache qui rit	Tomme AOP		Fromage blanc	Riz créole
	Fruit de saison	Fruit de saison		Compote	Salade de fruit
	LUNDI 16 Novembre	**MARDI 17 Novembre**	**MERCREDI 18 Novembre**	**JEUDI 19 Novembre**	**VENDREDI 20 Novembre**
Nos engagements :	**Menu toulousain**			**Menu BIO**	**Menu veggie**
Produit local				Salade de maïs thon	Soupe d'automne
	Cassoulet	Blanquette de volaille	Filet de lieu sauce citron	Boulettes de boeuf en sauce	
Dessert maison	Cassoulet veggie	Blanquette de lentille	Pavé végétal	Falafels en sauce	Cannellonis aux légumes
	Salade verte à l'ail	Pâtes torti	Petits pois	Coquillettes	
Viande d'origine France		Saint nectaire AOP	Emmental		Kiri
	Croustade aux pommes	Fruit de saison	Crème dessert a la vanille	Fruit de saison	Compote de poire
100% fraîcheur			Pain / Fromage/Fruit		
	LUNDI 23 Novembre	**MARDI 24 Novembre**	**MERCREDI 25 Novembre**	**JEUDI 26 Novembre**	**VENDREDI 27 Novembre**
	Menu Royal	**Menu bio**		**Menu veggie**	
			Salade de mâche et noix		Pâté de campagne (croustifromage)
	Cordon bleu	Lasagnes de bœuf	Sauté de bœuf	Tortillas de pomme de terre	Risotto de merlu et poireaux
	Nuggets végétarien	Lasagnes veggie	Sauté de lentilles	Haricots plats	Risotto de poireaux et feve
	Frites	Salade verte	Carottes rôties		
	Yaourt nature	Babybel		Cantal jeune AOP	
	Fruit de saison	Compote maison	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Gâteau maison
			Biscuit nature / Yaourt		
	LUNDI 30 Novembre	**MARDI 01 Décembre**	**MERCREDI 02 Décembre**	**JEUDI 03 Décembre**	**VENDREDI 04 Décembre**
Menu végétarien					
	Sauté de porc				
Menu à thème	Sauté d'haricots rouges				
	Petits pois carottes				
Goûter	Brie				
	Ile flottante				

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.