



NOVEMBRE 2025

La cantine
Le menu



ecole.noaillan.fr

Les menus sont susceptible de subir des modifications pour des raisons indépendantes de notre volonté.
Origine des viandes bovines conformément aux dispositions du décret n°2002-1465 du 17 Décembre 2002, afficher et visible en cuisine.

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

3

Pâte en croute de volaille
Galette jambon et fromage
Salade verte
Crème à la vanille
Fruit de saison

4

Haricots verts à l'échalote
Rôti de bœuf au jus
 Gratin dauphinois
Laitage/Fruit de saison

6

Menu végétarien
Carottes râpées
Pané tofu/tomates/fromage
Mousse au chocolat
Fruit de saison

7

Crudité d'hiver
 Poulet au curry
Riz basmati
Laitage/Fruit de saison

10

Œufs durs vinaigrette
Tartiflette
Salade verte
Laitage/Fruit de saison

11

Féié

13

Soupe de légume
 Filet de poisson au citron, huile d'olive
et herbes aromatiques
Poêlée campagnarde
Laitage/Fruit de saisin

14

Menu des enfants

17

Menu végétarien tout bio
Beignets de salsifis
Omelette au fromage
Courgettes sautées
Yaourt nature/Fruit de saison

18

Betterave vinaigrette
 Poisson à la bahianaise
Riz pilaf
Laitage/Fruit de saison

20

Salade d'endives et emmental
 Chipolatas
Haricots blancs à la tomate
Laitage/Fruit de saison

21

Crudités
 Pain hot dog, saucisse snack
Ketchup
Pommes campagnardes
Yaourt à boire à la fraise

24

Roulé jambon au fromage frais
 Hachis parmentier
Fromage
Fruit de saison

25

Brocolis vinaigrette
 Emincé de dingue sauce ananas
à l'aigre doux
Pommes noisettes
Laitage/Fruit de saison

27

Menu Thanksgiving
Toast mousse de foie
 Cuisse de poulet rôtie
Ecrasé de pommes de terre au beurre
et sel de guérande
Muffins aux pépites de chocolat au brownie
Fruit de saison

28

Menu végétarien
Salade de pois chiches, poivrons de couleurs,
citron, huile d'olive, ail, coriandre
Gratiné de chou fleur et brocolis emmental
Cordon végétal sauce tomate
 Crème au chocolat
Fruit de saison

Pêche durable



Bio



Viandes françaises



AOP



Porc français

