

CAVEIRAC
Novembre Décembre 2026

	Semaine du 02 novembre au 06 novembre		Semaine du 09 novembre au 13 novembre		Semaine du 16 novembre au 20 novembre		Semaine du 23 novembre au 27 novembre	
Lundi	Velouté de légumes verts (brocolis et h. verts) Gratin de pâtes BIO au fromage BIO Croc lait BIO	 	Saucisse de volaille Purée de pommes de terre Mimolette Cocktail de fruits		Salade de lentilles aux échalotes Bœuf bourguignon Carottes BIO persillées Petit suisse BIO	 	Rillettes de thon Jambon porc Brocolis persillés Yaourt aromatisé	 
Mardi	Betteraves vinaigrette Sauté de poulet sauce paprika Pommes de terre BIO Compote de pommes banane + biscuit	 	Céleri rémoulade Cordon bleu Haricots verts BIO persillées Madeleine		Salade coleslaw Cube de poisson sauce crème Purée de pommes de terre Compote de pommes + biscuit		Carottes BIO râpées vinaigrette Boulettes de agneau sauce pizzaïolo Purée de pois cassés BIO Creme dessert + biscuit	 
Jeudi	Cake aux olives Sauté de bœuf sauce Stroganoff Petits pois au jus Fromage blanc et sucre	 	Macédoine mayonnaise Dahl de lentilles Riz de Camargue Yaourt sucré	   	Nuggets de volaille et ketchup Gratin de chou fleur BIO Fromage blanc et sucre Fruit BIO		Haricots rouges à la tomate Riz de Camargue Gouda Fruit	  
Vendredi	Filet de lieu sauce safrané Purée de butternuts BIO Lou Mirabel Fruit BIO	   	Salade verte BIO Filet de colin à la provençale Semoule BIO complète Vache picon	 	Lentilles au curry Pâtes + fromage rapé Carré président Fruit BIO		Salade verte BIO et croûtons Beignets de poisson Poelée de légumes printanière persillés Petit moulé	

	Semaine du 30 novembre au 04 décembre		Semaine du 07 décembre au 11 décembre		Semaine du 14 décembre au 18 décembre	
Lundi	Roti de veau aux olives Gratin de chou fleur Mimolette Mousse au chocolat + biscuit		Betteraves en vinaigrette balsamique Sauté de poulet à la hongroise Boulgour BIO Yaourt sucré		Carottes BIO râpées vinaigrette Calamars à la romaine et mayonnaise Haricots verts BIO persillés Fromage blanc et sucre	
Mardi	Salade verte BIO et maïs Filet de lieu sauce normande Coquillettes semi complètes BIO + fromage râpé Compote de pommes + biscuit	  	Salade de chou chinois vinaigrette sauce soja Curry de pois chiche BIO au lait de coco Riz Flan chocolat + biscuit	   	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Sauce bolognaise au bœuf BIO Spaghettis BIO et fromage râpé BIO Compote pomme banane + biscuit	  
Jeudi	Boulettes blé façon thai Purée de butternut et patates douces BIO Fromage blanc et sucre Fruit BIO	  	Potage de légumes Tartiflette de pommes de terre BIO et ses lardons Fruit	  	Salade verte BIO Ballotin de dinde sauce aux marrons Pommes smiles Bûche de Noël et ses surprises	  
Vendredi	Carottes râpées vinaigrette Sauté de dinde sauce cocotte Pommes de terre BIO vapeur Petit suisse	 	Filet de poisson meunière Poelée de carottes et panais Tomme blanche Gâteau cuajada BIO	 	Omelette Purée de brocolis Croc lait BIO Fruit BIO	

MAJ 01/10/2026

Les menus validés sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement.



Menu végétarien



Produit Local



Haute Valeur Environnementale



Label Rouge



Appellation d'Origine Protégée



Régions UltraPériphériques
(Produit d'Outremer)



Recette Maison



Produit issu de l'agriculture bio



Viande Française



MSC- Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée



Indication Géographique Protégée



Aide UE à destination des écoles