



MAIRIE DE CADILLAC sur GARONNE

RESTAURANT SCOLAIRE

Menus du 2 au 27 novembre 2026



	Du 2 au 6 novembre	qualité	Du 9 au 13 novembre	qualité	Du 16 au 20 novembre	qualité	Du 23 au 27 novembre	qualité
LUNDI	Potage de légumes Coquillettes Sauce Carbonara Compote de pommes		Repas végétarien Carottes râpées Quiche aux poireaux Batavia Crème au chocolat		Betteraves aux pommes Dinde à l'Indienne Ecrasé de patates douces Flan caramel		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza Mexicaine Salade verte Yaourt au sucre de canne	
MARDI	Poulet rôti Carottes à la crème Emmental Gaufre de Bruxelles		Longe de porc Haricots-blancs à la tomate Tome Pommes Golden		Repas végétarien Potage aux pois-cassés Risotto parmesan-légumes (fèves, carottes, maïs) Fruit frais de saison		Rôti de bœuf Frites maison Camembert Fruit frais de saison	
MERCREDI	Pizza margherita Bœuf Goulasch Haricots-plats Fruit frais de saison				Salade coleslaw Poulet aux épices Petit-pois au lait de coco Crumble aux pommes		Taboulé d'automne Chipolatas Céleri braisé aux pommes Fromage blanc confiture	
JEUDI	<i>Céréales + lait</i> Repas végétarien Riz pilaf Cari de lentilles corail Petit-suisse Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Calamar à la Romaine Gratin de chou-fleur Fromage blanc au coulis		<i>Pain + pâte à tartiner</i> Le Bistrot 		<i>Barre Bretonne + compote</i> Parmentier de poisson Aux potirons Emmental Fruit frais de saison	
VENDREDI	Soupe Alphabet Poisson du jour sauce curry Brocolis & pommes de terre Yaourt à la fraise		Tajine de bœuf aux pommes Semoule Mimolette Fruit frais de saison		Blanquette de poisson Blé Petit-suisse Fruit frais de saison		Porc aux pruneaux Pâtes Gouda Salade de fruits exotiques	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



La pomme