MENU

Cantine de Picauville-Chef du Pont

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de lentilles **maison**	Œufs mayonnaise	Céleri rémoulade	Potage Butternut
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Quiche aux légumes **maison**	Poisson frais Purée Pommes de terre-Epinards	Pizza **maison** Salades	Sauté de porc **label rouge** sauce moutarde Pâtes
PRODUIT LAITIER	/	/		/
DESSERT	Entremet vanille	Dessert anti-gaspi : Pudding au chocolat **maison**	Yaourt nature sucré **BIO**	Desserts variés et fruits

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients de saison

Pâtisserie élaborée dans notre cuisine

Produits locaux

Viande Label Rouge, Haute valeur Environnementale, Nouvelle Agriculture, AOP, AOC, MSC, RUP*

Contient du porc

Plat végétarien *

Produit issu de l'agriculture biologique*

Repas à thème

LA CHEF ET SON EQUIPE, VOUS SOUHAITENT UN BON APPETIT

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.