



MENU CANTINE

Du 16 au 20 Septembre 2024
Semaine 38

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
			*
Friand à la viande (charcuterie Benech, Carlat)	Salade de tomates mozzarella (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Cake chèvre et courgette (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Betteraves vinaigrette (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Filet de poulet à la tomate Haricots blancs (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Filet de colin Riz au court bouillon	Boulette de bœuf à la moutarde Jardinière de légumes (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Gratin de pâtes au fromage
Tomme blanche			
Banane (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Panna cotta coco / passion	Roulé feuilleté aux fruits rouges	Crème dessert chocolat (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)

A NOTER : Le menu de la semaine est donné à titre indicatif et peut subir des modifications suivant l'approvisionnement.

Les repas autant que possible sont élaborés à partir de légumes et de fruits frais, si possible bio, ainsi que des produits locaux et régionaux (viande, poisson, laitage, épicerie) 100% Français avec une AOP ou LABEL ROUGE ou FABRICATION à la FERME ou BIO.

Les repas proposés sont élaborés avec de l'huile végétale tournesol ou de colza provenant de la ferme de Christophe Cantuel à Prunet.

Un astérisque * indique un menu végétarien qui sera servi une fois par semaine. La loi Egalim a introduit l'obligation de proposer un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire.