



MENU CANTINE

Du 23 au 27 Septembre 2024
Semaine 39

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
*			
Velouté de légumes (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Salade de concombre (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Saucisson Cornichons	Tartelette à la tomate (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Croustillant au chèvre Pommes de terre au four (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Paupiette de veau au thym Petits pois	Brandade de morue Salade (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Steak haché Semoule
	Emmental	Bresse bleu	
Compote de pomme	Brownie chocolat amande	Carré aux pêches	Yaourt nature sucré (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.