



# MENU CANTINE

Du 09 au 13 Décembre 2024  
Semaine 50

Lundi 09	Mardi 10 *	Jeudi 12	Vendredi 13
Soupe aux poireaux (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Pizza 3 fromages	Menu de Noël	Saucisson
Mijoté de veau Marengo Carottes Vichy (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Curry de légumes anciens Petit épeautre (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)		Spaghetti Bolognaise (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Camembert (lait pasteurisé)			
Fondant au chocolat	Compote pommes / pruneaux		Fromage blanc Coulis framboise

**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, fait maison, 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.