



MENU CANTINE

Du 02 au 06 Septembre 2024
Semaine 36

Lundi 02	Mardi 03	Jeu <i>di</i> 05	Vendredi 06
		*	
Croque-monsieur au jambon et au Cantal	Carottes râpées (Primeur Chastaing-Maury)	Feuilleté à la tomate (Primeur Chastaing-Maury)	Pâté de campagne Cornichons (charcuterie Benech)
Aiguillettes de poulet Haricots verts	Coquillettes à la bolognaise	Truffade Salade verte (Primeur Chastaing-Maury)	Poêlée de riz au lieu noir et aux légumes (Primeur Chastaing-Maury)
	Carré d'Aurillac		Emmental
Melon (Primeur Chastaing-Maury)	Flan vanille / caramel	royal au chocolat	Compote de pomme

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

Les plats autant que possible sont faits maison et 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.