



MENU CANTINE

Du 06 au 10 Janvier 2025
Semaine 02

Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09 *	Vendredi 10
Velouté de potiron (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Muffin au jambon	Salade de mâche et noix (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Soupe aux poireaux (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)
Escalope de veau panée Fusilli	Boulettes de bœuf sauce tomate Julienne de légumes	Gratin d'œufs durs et chou fleur à la béchamel	Moules marinières Frites (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Comté			Cantal entre deux
Compote de pomme	Panna cotta Au chocolat	Galette des rois	Clémentines (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)

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.