



# MENU CANTINE

Du 17 au 21 Mars 2025  
Semaine 12

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
		*	
Carottes râpées (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Feuilleté aux champignons (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Betterave vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Velouté de légumes anciens (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Nuggets de poulet Haricots verts Bio	Hachis Parmentier de bœuf Salade verte (race Salers) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Endives gratinées à la béchamel et aux œufs durs Semoule semi- complète (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Ragout de colin et saumon Riz long étuvé (IGP Camargue) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Saint Nectaire (AOP, lait pasteurisé)			Brie (AOP, lait pasteurisé)
Kiwi jaune (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Fromage blanc au spéculoos	Gâteau au chocolat Crème Anglaise vanille	Salade de fruits frais (Légumes et fruits Bio 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. Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France. Les poissons sont issus de la pêche durable.

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.