



# MENU CANTINE

Du 27 Mai au 31 Mai 2024  
Semaine 22

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
	*		
Feuilleté saucisse/ comté	Céleri rémoulade	Quiche aux champignons	Salade de lentilles A l'auvergnate
Poêlée de riz aux légumes et émincé de poulet au paprika (Primeur Chastaing- Maury)	Gratin de pâtes à la patate douce	Escalope de porc à la moutarde Pommes de terre sautées (Primeur Chastaing- Maury)	Dos de lieu jaune Chou fleur (Primeur Chastaing- Maury)
			Brie
Abricots (Primeur Chastaing- Maury)	Yaourt à la vanille ( Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac )	Mousse au chocolat	Tarte aux pommes (Primeur Chastaing- Maury)

**A NOTER :** 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.

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.