



MENU CANTINE

Du 07 au 11 Octobre 2024
Semaine 41

Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
	*		
Vol au vent aux fruits de mer (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Soupe de carottes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Piémontaise au jambon (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Coleslaw au chou (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Palette de porc à la moutarde Julienne de légumes (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Gaufre au persil Sauce au roquefort Pommes de terre rissolées (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Aiguillettes de canard Gratin de salsifis	Blanquette de veau Riz blanc de Camargue (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Brie			Carré le Président
Salade de fruits frais (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Fondant au chocolat Crème anglaise	Yaourt brassé aux fruits	Pomme au four Caramel au miel (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, 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.