



# MENU CANTINE

Du 04 au 08 Novembre 2024  
Semaine 45

Lundi 04 *	Mardi 05 Spécial Halloween	Jeudi 07	Vendredi 08
Carottes râpées (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Momie feuilletée	Velouté de butternut (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Salade composée (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Ragout de lentilles aux haricots rouges Riz de Camargue	Roti de dinde au sang de vampire champignons mortels Petits légumes à la grimace (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy) (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Couscous (chipolata, merguez, blanc de poulet) (Semoule aux légumes) (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Poisson pané Frites (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)
Comté		Cantal entre deux (au lait pasteurisé)	
Compote de pomme	Doigt de troll au chocolat	Banane (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Crème caramel

**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.