



# MENU CANTINE

Du 25 au 29 Novembre 2024  
Semaine 48

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade piémontaise	Velouté de carottes au cumin (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Salami de bœuf	Betteraves vinaigrette (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Mijoté de poulet aux champignons Haricots verts	Roti de porc aux oignons Lentilles vertes du Puy (Charcuterie Benech, Carlat) (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Lieu jaune au beurre d'agrumes Poêlée de légumes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Gratin de pommes de terre et brocolis au Cantal (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
	Emmental	Tome blanche de Montsalvy	
Yaourt aromatisé fraise (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Poire Belle Hélène	Gâteau aux amandes	Compote de pommes

**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.