



MENU CANTINE

Du 18 Décembre au 22 Décembre 2023
Semaine 51

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22 *
Velouté aux légumes d'hiver (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy)	Betteraves vinaigrette	Roulé au chorizo	Soupe de panais (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Curry de saumon et noix de saint jacques Semoule	Chipolatas au jus Choux fleur	Mijoté de poulet aux girolles Riz blanc	Omelette au Cantal Poêlée de légumes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy)
	Tome de Montsalvy	Fromage aux choix	
Brownie	Clémentines	Salade de fruits frais (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Tarte aux poires (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)

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.