



MENU CANTINE

Du 03 Mai au 07 Juin 2024
Semaine 23

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07 *
Taboulé (Primeur Chastaing-Maury)	Pâté de campagne Cornichons	Roulé jambon mozzarella (charcuterie Benech)	Concombre vinaigrette à l'échalote (Primeur Chastaing-Maury)
Blanquette de dinde aux petits légumes (Primeur Chastaing-Maury)	Saumon pané Riz pilaf	Steak haché Légumes rôtis au four	Omelette au Cantal Pommes de terre noisette
Emmental			
Melon (Primeur Chastaing-Maury)	Crème dessert chocolat (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Salade de fruits frais (Primeur Chastaing-Maury)	Glace vanille Bio

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.