



MENU CANTINE

Du 16 au 20 Septembre 2024
Semaine 38

| Lundi 16 | Mardi 17 | Jeudi 19 | Vendredi 20 |
|--|--|--|---|
| | | | * |
| Friand à la viande (charcuterie Benech, Carlat) | Salade de tomates mozzarella (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) | Cake chèvre et courgette (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) | Betteraves vinaigrette (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) |
| Filet de poulet à la tomate Haricots blancs (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy) | Filet de colin Riz au court bouillon | Boulette de bœuf à la moutarde Jardinière de légumes (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy) | Gratin de pâtes au fromage |
| Tomme blanche | | | |
| Banane (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) | Panna cotta coco / passion | Roulé feuilleté aux fruits rouges | Crème dessert chocolat (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac) |

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.