



MENU CANTINE

Du 27 Novembre au 1er Décembre 2023
Semaine 48

Lundi 27	Mardi 28 *	Jeudi 30	Vendredi 1
Rosette Cornichons (Charcuterie Benech, Carlat)	Tartelette au fromage de brebis	Velouté de potiron (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Wrap au poulet et à l'avocat
Medaillon de merlu au beurre blanc Pommes de terre rissolées (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy)	Curry de légumes Mélange quinoa semoule	Saucisse au jus Poêlée de légumes (Charcuterie Benech, Carlat) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy)	Gratin de gnocchis à la bolognaise
Camembert de Normandie		Cantal entre deux (GAEC Vezac, Bornes-Gardes)	
Compote de pommes	Muffin chocolat framboise	Délice coco-mangue	Yaourt vanille (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)

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.