



MENU CANTINE

Du 02 au 06 Décembre 2024
Semaine 49

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
	*		
Velouté de patates douces (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Feuilleté au fromage de chèvre	Carottes râpées (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Cake au bacon / olives
Filet mignon de porc à la moutarde Riz blanc de Camargue	Couscous de légumes (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Petits filets de poulet panés Pommes de terre quartiers aux épices	Blanquette de tacaud Flan de légumes (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Bleu d'Auvergne		Gruyère	
Clémentine (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Yaourt nature sucré (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Salade de fruits frais (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Tartelette au chocolat

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.