



MENU CANTINE

Du 16 au 20 Décembre 2024
Semaine 51

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20 *
Bouillon aux vermicelles (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Roulé au pesto	Croque monsieur	Velouté de carottes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Roti de porc Petits pois carottes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Lieu noir à la crème Riz de Camargue	Filet de poulet rôti au thym Epinards au beurre	Omelette Chou fleur à la béchamel
Emmental			Salers
Kiwi jaune (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Far Breton	Salade de fruits frais (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Mousse 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.