



MENU CANTINE

Du 15 Janvier au 19 Janvier 2024
Semaine 03

| Lundi 15 | Mardi 16 | Jeudi 18 | Vendredi 19 * |
|---|---|----------------------------------|---|
| Potage aux vermicelles | Feuilleté au fromage de brebis | Céleri rémoulade | Velouté aux topinambours (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) |
| Sauté de bœuf aux légumes d'hiver (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy) | Escalope de poulet panée Petits pois carottes (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) | Joue de cabillaud Riz sauvage | Œufs brouillés Poêlée de légumes au petit épeautre (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy) |
| Cantal entre deux | | | Carré d'Aurillac |
| Fondant au chocolat | Kiwi jaune (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) | Ile flottante | Banane (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) |

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 Prunet.