



MENU CANTINE

Du 13 au 17 Janvier 2025
Semaine 03

Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
*			
Soupe de panais (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Betteraves vinaigrette (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Pâté de campagne Cornichons (Charcuterie Benech, Carlat)	Mini quiche au bleu d'Auvergne
Truffade au Cantal AOP (lait pasteurisé) Poêlée de champignons de Paris persillés (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Cassoulet (Charcuterie Benech, Carlat)	Médaille de merlu à l'échalote Riz de Camargue	Petits filets de poulet pané Jardinière de légumes (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)
		Emmental	
Salade de fruits frais (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Fromage blanc à la vanille	Tartelette au chocolat	Banane (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)

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.