



MENU CANTINE

Du 22 Janvier au 26 Janvier 2024
Semaine 04

Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
	*		
Velouté pommes de terre potiron (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salade d'endives œufs durs et noix (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Soupe pommes de terre carottes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy)	Rosette Cornichons (Charcuterie Benech, Carlat)
Farfalle à la bolognaise	Croc à l'emmental Purée de pommes de terre (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy)	Roti de porc Lentilles (Charcuterie Benech, Carlat)	Poêlée de fruits de mer aux légumes d'hiver (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy)
		Kiri	Saint Nectaire laitier (Affineur, Marcel Charrade, Neussargues)
Yaourt à la fraise (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Salade de fruits frais (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Clémentines Corse (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Roulé chocolat noisette

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.