



MENU CANTINE

Du 20 au 24 Janvier 2025
Semaine 04

Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
	*		
Céleri rémoulade	Velouté de pommes de terre à l'ail (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Feuilleté aux lentilles vertes du Puy et Comté (AOP, lait pasteurisé)	Carottes râpées (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Chou farci (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Sema saveurs Le manoir d'Alexandre)	Gratin de coquillettes aux poireaux et Cheddar rouge (AOP, lait pasteurisé) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Roti de porc à la sauge Petits pois, carottes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Charcuterie Benech, Carlat)	Blanquette de Colin à la moutarde ancienne Pommes de terre rissolées (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Brie (lait pasteurisé)			Fromage de chèvre (lait pasteurisé)
Amandine aux poires (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salade de fruits frais (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Yaourt à la vanille (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	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. Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France.

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.