



MENU CANTINE

Du 29 Janvier au 02 Février 2024
Semaine 05

Lundi 29 *	Mardi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
Velouté pommes de terre, navets, carottes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy)	Piémontaise au jambon	Carottes rapées (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy)	Nems au poulet Salade verte (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Omelette muffin aux épinards Blé Ebly à la tomate	Dos de colin à la moutarde Julienne de légumes	Blanquette de dinde Riz	Saucisse Choux fleur au jus (Charcuterie Benech, Carlat) (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Buchette de chèvre			Tomme laitière de montagne (Affineur, Marcel Charrade, Neussargues)
Brownie chocolat	Liégeois vanille caramel	Marmelade pommes mangues (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	C'est la chandeleur faisons sauter les crêpes

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.