



MENU CANTINE

Du 05 Janvier au 09 Février 2024
Semaine 06

Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08 *	Vendredi 09
Velouté pommes de terre, poireaux (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy) (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Betterave vinaigrette (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Feuilleté épinards et fromage de brebis (le Causse-nard)	Pâté de campagne cornichons
Lieu jaune pané Coquillettes	Hamburger (fait maison, viande race Salers) Pommes de terre aux épices (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Riz pilaf aux champignons et légumes (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Paupiette de veau Haricots verts
Fourme d'Ambert			Cantal entre deux
Yaourt au chocolat (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Salade de fruits frais (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Mousse au caramel	Tartelette aux pommes

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.