



# MENU CANTINE

Du 12 Janvier au 16 Février 2024  
Semaine 07

Lundi 12	Mardi 13 <b>Mardi gras</b>	Jeudi 15	Vendredi 16 *
Taboulé aux céréales ( Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy ) ( Primeur Chastaing- Maury, Aurillac )	Potage aux vermicelles	Bouchée au jambon	Pizza 3 fromages
Rougail saucisse Riz de Camargue	Roti de dinde Jardinière de légumes ( Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy ) ( Primeur Chastaing- Maury, Aurillac )	Dos de colin aux crevettes Carottes braisées ( Primeur Chastaing- Maury, Aurillac )	Œufs durs à la béchamel et aux blettes Pommes de terre rissolées ( Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy ) ( Primeur Chastaing- Maury, Aurillac )
Camembert			
Oranges Bio ( Primeur Chastaing- Maury, Aurillac )	Churros nature ou chocolat	Yaourt nature sucré ( Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac )	Compote de 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.