



MENU CANTINE

Du 17 au 21 Février 2025
Semaine 08

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
*			
Velouté aux brocolis (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Pizza	Haricots verts vinaigrette au miel	Rosette Cornichons (Charcuterie Benech, Carlat)
Gratin de coquillettes aux 3 fromages	Paupiette de lapin Carottes sautées (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Sema saveurs Le manoir d'Alexandre)	Escalope de dinde panée au Cantal Riz de Camargue (Sema saveurs Le manoir d'Alexandre)	Poêlée de légumes d'hiver au saumon (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
			Saint Nectaire laitier (AOP, lait pasteurisé)
Poire (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Crème au chocolat	Compote de pomme	Strudel aux fruits secs

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 poissons sont issus de la pêche durable.

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.