



MENU CANTINE

Du 04 Mars au 08 Mars 2024
Semaine 10

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
	*		
Carottes rapées (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Gaufre de pommes de terre au bleu d'Auvergne	Friand à la viande	Salade d'endives aux poires (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Macaroni à la bolognaise (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Dalh de lentilles aux céréales et aux légumes (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Colombo de colin Purée de panais (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Roti de porc Haricots blancs (Charcuterie Benech, Carlat)
Emmental		Comté	
Compote de pommes	Oranges Bio (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Tartelette au chocolat	Fromage blanc coulis de grenade

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.