



MENU CANTINE

Du 11 Mars au 15 Mars 2024
Semaine 11

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14 *	Vendredi 15
Friton/cornichons (charcuterie Benech, Carlat)	Quiche lorraine	Macédoine de légumes au fromage frais	Betteraves vinaigrette (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Emincé de dinde aux champignons de Paris Jardinière de légumes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy) (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Mijoté de lieu noir au brocolis et riz de Camargue	Couscous aux légumes d'hiver et épices douces (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy) (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Hamburger au bœuf (race salers) sauce au bleu Frites maison (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
	Saint Paulin		
Poire pochée au miel sauce au chocolat (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Clémentines	Yaourt au citron (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Salade de fruits frais (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)

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.