



MENU CANTINE

Du 18 Mars au 22 Mars 2024
Semaine 12

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22 *
Galantine de dinde	Salade de lentilles	Croque monsieur (charcuterie Bénech)	Soupe de légumes (Primeur Chastaing- Maury)
Risotto de coquillettes / saucisse	Filet de cabillaud pané Julienne de légumes (Primeur Chastaing- Maury)	Sauté de canard au carottes / endives braisées (Légumes bio, Chausy Gilbert, Primeur Chastaing- Maury)	Truffade, poêlée de champignons de Paris en persillade (Primeur Chastaing- Maury)
	Comté		
Banane (Primeur Chastaing- Maury)	Brownie aux noix et chocolat blanc	Crème caramel	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.