



# MENU CANTINE

Du 25 Mars au 29 Mars 2024  
Semaine 13

Lundi 25	Mardi 26 *	Jeudi 28	Vendredi 29
Salade verte / sardine sur toast beurré (Primeur Chastaing- Maury)	Coleslaw chou carotte (Primeur Chastaing- Maury)	Tartelette au bleu / tomate (Primeur Chastaing- Maury)	Rosette / cornichon
Nuggets de poulet Haricots verts	Gratin de pâtes à la mozzarella	Filet mignon de porc sauce charcutière (tomate, cornichon, ail, persil) Pomme de terre vapeur (charcuterie Benech, Primeur Chastaing- Maury)	Lasagne saumon/épinards
Camembert			
Ananas (Primeur Chastaing- Maury)	Crumble aux pommes (Primeur Chastaing- Maury)	Kiwi jaune (Primeur Chastaing- Maury)	Crème dessert au chocolat (Bio, ferme de la Maison Rouge, Vitrac)

**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.