



MENU CANTINE

Du 24 Juin au 28 Juin 2024
Semaine 26

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
	*		
Haricots verts en vinaigrette	Muffins aux tomates (Primeur Chastaing-Maury)	Croque monsieur (charcuterie Benech)	Carottes râpées (Primeur Chastaing-Maury)
Tender de merlan Potatoes	Gratin de pates au fromage	Moussaka au bœuf (Primeur Chastaing-Maury)	Saucisse Haricots blancs (charcuterie Benech)
Emmental			Comté
Sorbet fraise	Tartelette au chocolat blanc	Melon (Primeur Chastaing-Maury)	Salade de fruits frais et secs (Primeur Chastaing-Maury)

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 à Prunet.