



# MENU CANTINE

Du 30 Septembre au 04 Octobre 2024  
Semaine 40

Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Salade de crudités au thon (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Crêpe au jambon	Carottes râpées (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	* Velouté de légumes (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Chipolata Chou fleur au jus	Lieu jaune au citron Poêlée de pommes de terre courgettes et champignons (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Escalope de dinde panée Haricots beurre	Spaghetti à la tomate et graines de courges (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Comté			Le Montsalvy
Clémentines (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Fromage blanc Coulis fraise / rhubarbe	Choux chantilly au chocolat	Yaourt vanille (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)

**A NOTER :** 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.

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.