



MENU CANTINE

Du 04 au 08 Novembre 2024
Semaine 45

| Lundi 04 * | Mardi 05 Spécial Halloween | Jeudi 07 | Vendredi 08 |
|--|--|---|---|
| Carottes râpées (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy) | Momie feuilletée | Velouté de butternut (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy) | Salade composée (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) |
| Ragout de lentilles aux haricots rouges Riz de Camargue | Roti de dinde au sang de vampire champignons mortels Petits légumes à la grimace (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy) (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) | Couscous (chipolata, merguez, blanc de poulet) (Semoule aux légumes) (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) | Poisson pané Frites (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy) |
| Comté | | Cantal entre deux (au lait pasteurisé) | |
| Compote de pomme | Doigt de troll au chocolat | Banane (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) | Crème caramel |

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, fait maison, 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.