



MENU CANTINE

Du 27 au 31 Janvier 2025
Semaine 05

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30 *	Vendredi 31
Salade au poulet (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Terrine de légumes verts aux pruneaux (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Potage minestrone Unami (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Salade d'endives aux noix (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Aiguillette de colin Poêlée de légumes (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Paupiette de dinde Petit épeautre	Omelette au Cantal (AOP, lait pasteurisé) Salade verte (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Chili con carné (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)
Munster (AOP, lait pasteurisé)	Emmental (AOP, lait pasteurisé)		
Kiwi jaune (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Compote de pomme	Chou craquelin	Yaourt au chocolat (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, 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. Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France. Les poissons sont issus de la pêche durable.

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.