



## MENU CANTINE

Du 11 Décembre au 15 Décembre 2023  
Semaine 50

Lundi 11	Mardi 12 *	Jeudi 14 <b>Menu de Noel</b>	Vendredi 15
Mini cake aux légumes ( Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy )	Velouté de poireaux ( Primeur Chastaing-Maury, Aurillac )	Crêpe au jambon et coulommiers	Bouillon de légumes à l'alphabet ( Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy )
Poêlée de coquillettes au poulet	Blanquette aux légumes et œufs durs ( Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels Roussy )	Aiguillette de colin panée aux céréales Haricots verts	Lasagne à la bolognaise
Bresse bleu			
Compote de fruits	Tartelette noix de coco et miel	Buche pâtissière au chocolat	Verrine fruité Au yaourt ( 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.