



MENU CANTINE

Du 03 au 07 Février 2025
Semaine 06

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Soupe au potimarron (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Feuilleté au fromage de chèvre	Salami	*
Boulette d'agneau à la tomate Semoule semi-complète	Escalope de dinde Brocoli (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Lieu noir au citron Epinards à la crème	Tartiflette aux légumes d'hiver (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)			
Pomme golden (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Crêpe de la chandeleur	Bavarois au cacao	Ananas (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)

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.