



MENU CANTINE

Du 10 au 14 Février 2025
Semaine 07

Lundi 10	Mardi 11 *	Jeudi 13	Vendredi 14
Bouillon de légumes (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Salade de betteraves (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Terrine de sardine	Velouté aux poireaux (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Brandade de morue (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Dahl de lentilles corail et haricots rouges Riz complet (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Sauté de porc Poêlée campagnarde (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Poulet Frites (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Carré le Président (lait pasteurisé)		Bresse bleu (lait pasteurisé)	
Clémentines (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Crème chocolat/café	Salade de fruits frais (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Poire pochée Glace vanille (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.