









MENU CANTINE

Du 25 au 29 Mai 2026

Semaine 22

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Fé- rié	Salade de PastaSalers au jambon  (charcuterie Benech, Carlat) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Pâtes, Pastavergna, Saint-Flour)	Pounti  (Sema Semenzin, Charcuterie, Espalion)	Pizza 3 fromages 
	Escalope de veau Brocolis (Bio) 	Blanquette de dinde Purée de pommes de terre  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Dos de lieu noir au court bouillon Haricots blancs  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
		Fromages aux choix	
	Kiwi jaune (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Compote de pomme	Glace au chocolat et 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, 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 Bio provenant de la ferme de Christophe Cantuel à Prunet.

Un logo  indique les plats faits maison

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.