



# MENU CANTINE

Du 08 au 12 Septembre 2025

Semaine 37

Lundi 08 *	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Nems aux légumes	Pâté de campagne Cornichons (Charcuterie Benech, Carlat)	Betteraves vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Salade composée (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Semoule aux amandes et ratatouille (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Escalope de dinde panée Chou fleur (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Médaille de merlu à la crème Jardinière de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Roti de porc Haricots blancs (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Charcuterie Benech, Carlat)
Brie (AOP, lait pasteurisé)		Buchette de chèvre (AOP, lait pasteurisé)	
Brownie chocolat et noix de pécan	Compote pomme abricot (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Melon (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Fromage blanc

**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.