





# MENU CANTINE

Du 05 au 09 Janvier 2026

## Semaine 02

Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08 *	Vendredi 09
Céleri rémoulade  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Feuilleté à la viande 	Velouté de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Mousse de canard Cornichons
Escalope de dinde Viennoise Brocoli  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Steak de requin Haricots blancs 	Coquillettes à la bolognaise de lentilles  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Roti de porc Petits pois  (Charcuterie Benech, Carlat)
Petit brie (AOP, lait pasteurisé)			Buchette de chèvre
Compote de pomme	Fromage blanc au miel et spéculoos	Galette des rois chocolat noisette 	Ananas (Légumes et fruits Bio 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, 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.