



MENU CANTINE

Du 12 au 16 Janvier 2026

Semaine 03

Lundi 12	Mardi 13 *	Jeudi 15	Vendredi 16
Wrap au poulet crudités  (Légumes et fruits Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Soupe de légumes  (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Betteraves vinaigrette  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Flammekueche au jambon  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Aiguillettes de colin panées au maïs Salsifis au beurre de sauge  (Légumes et fruits Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Riz pilaf aux carottes et au cumin Salade verte  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Saucisse Pommes de terre quartiers  (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Sauté de poulet à la moutarde Chou-fleur 
Saint Nectaire (AOP, lait pasteurisé)			Cantal (AOP, lait pasteurisé)
Clémentines (Légumes et fruits Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Gaufre chantilly 	Crème dessert au chocolat	Salade de fruits frais  (Légumes et fruits 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.