



MENU CANTINE

Du 19 au 23 Janvier 2026
Semaine 04

Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23 *
Mini croissant feuilleté au Cantal et céleri branche  (Légumes et fruits Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Carottes râpées  (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Jambon de pays Cornichons	Soupe de poireaux  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Sauté de veau Riz safrané aux petits légumes  (Légumes et fruits Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Roti de dinde aux champignons de Paris Haricots verts  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Acras de morue Salade d'endives aux olives  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Œufs pochés Quinoa et semoule aux épices 
	Tomme de brebis Caussenard (AOP, lait pasteurisé)		Emmental (AOP, lait pasteurisé)
Pomme Royal Gala (Légumes et fruits Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Compote de poire	Délice chocolat et noix de coco 	Yaourt à la vanille (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)

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.