












# MENU CANTINE

## Du 26 au 30 Janvier 2026


### Semaine 05

Lundi 26 *	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
Betteraves vinaigrette  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Cake au bacon et aux pommes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Soupe de vermicelles aux légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Salade composée  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Gratin de PastaSalers aux épinards  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Pâtes d'Auvergne Pastavergna)	Médaillon de Merlu sauce tomate Brunoise de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Filet de poulet Flageolets  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Hamburger Frites  (viande race Salers) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
		Comté (AOP, lait pasteurisé)	
Banane (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Yaourt chocolat (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Marmelade de fruits	Tiramisu 

**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.