



MENU CANTINE

Du 02 au 06 Février 2026
Semaine 06

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05 *	Vendredi 06
Crêpe au jambon 	Céleri rémoulade (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Coleslaw (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Soupe de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Poêlée de légumes au bœuf (race Salers) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Filet mignon de porc Purée de pommes de terre (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Quenelle sauce aux champignons de Paris Riz Bio de Camargue (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Moules à la crème Carottes vichy (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
	Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)	Brie (AOP, lait pasteurisé)	
Compote de pomme	Kiwi jaune (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Brownie chocolat betterave (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Beignet à la framboise

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.