



MENU CANTINE

Du 23 au 27 Février 2026

Semaine 09

Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27 *
Macédoine de légumes 	Feuilleté au jambon 	Carottes râpées (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)
Nuggets de colin Purée de pommes de terre (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Roti de bœuf au jus Choux braisés (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Couscous chipolata merguez (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Flourine au potiron rôti (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Pâtes, Pastervergna, Saint-Flour)
		Buche de chèvre (AOP, lait pasteurisé)	Emmental (AOP, lait pasteurisé)
Compote de pomme	Panna cotta à la vanille 	Poire (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Mousse au chocolat

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.