



MENU CANTINE

Du 02 au 06 Mars 2026

Semaine 10

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05 *	Vendredi 06
Roulé au fromage 	Velouté de légumes (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Betteraves vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Saucisson Cornichons
Paupiette de veau Petits pois 	Lasagne bolognaise (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Aligot Salade verte (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Duo de poissons feuilleté (truite et colin) Jardinière de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
			Carré d'Aurillac (AOP, lait pasteurisé)
Clémentine (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Crème au café 	Salade de fruits frais (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Choux vanille 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.