



MENU CANTINE

Du 10 au 14 Mars 2025
Semaine 11

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14 *
Tarte feuilletée à l'emmental	Salade d'haricots verts, pommes de terre et cœur de palmier (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Pâté de campagne Cornichons (Charcuterie Benech, Carlat)	Salade d'endives, avocats (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Pilon de poulet Julienne de légumes	Roti de porc Lentilles (Charcuterie Benech, Carlat)	Dos de cabillaud Salsifis au beurre	Gratin de raviolini au fromage
	Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)		
Compote de pommes	Roulé au chocolat	Yaourt nature sucré	Banane (Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)

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, fait maison, 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 provenant de la ferme de Christophe Cantuel à Prunet. 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.