



MENU CANTINE

Du 09 au 13 Mars 2026

Semaine 11

Lundi 09	Mardi 10 *	Jeudi 12	Vendredi 13
Salade croquante aux marrons grillés  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Soupe de légumes  (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Panier feuilleté au fromage de chèvre  (La ferme du Theil, Vezels-Roussy)	Salade de pommes de terre et thon  (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Filet de poulet à la moutarde Bâtonnière de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Gnocchis et haricots blancs aux épinards  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Pot au feu de truite  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Sauté de porc Lentilles  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Brie (AOP, lait pasteurisé)			Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)
Yaourt au chocolat (Bio, Ferme de la Maison Rouge, Vitrac)	Kiwi jaune (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Compote de pomme 	Cheesecake 

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.