



MENU CANTINE

Du 16 au 20 Mars 2026

Semaine 12

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20 *
Velouté de carottes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Cake aux petits légumes et au carré d'Aurillac  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Pizza au jambon  (Charcuterie Benech, Carlat)	Céleri rémoulade  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Escalope de dinde panée Haricots verts 	Rougail saucisse Riz long étuvé IGP Camargue  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Charcuterie Benech, Carlat)	Encornets à la romaine Brocoli 	Omelette aux pommes de terre  (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Œufs Bio, GAEC du Puy Basset, Carlat)
Fromages au choix (AOP, lait pasteurisé)		Salers (AOP, lait pasteurisé)	
Poire au chocolat  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Fromage blanc au miel de fleurs sauvages (Le rucher du coin, Chateau Laurent, Lacapelle Del Fraisse)	Banane (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Gâteau brioché à la vanille 

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.