



# MENU CANTINE

Du 31 Mars au 04 Avril 2025  
Semaine 14

Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
	*		
Salade Caesar (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Bouillon de Filini aux légumes et champignons (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Salade composée (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Cake au jambon (Charcuterie Benech, Carlat)
Médaille de Colin à la crème Duo de fleurettes	Omelette Écrasé de patates douces (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Steak haché Frites (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Tomate farcies Carottes Vichy (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
		Carré Président (lait pasteurisé)	Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)
Poire (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Glace vanille	Mandarine (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Yaourt au chocolat (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)

**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.