












MENU CANTINE

Du 30 Mars au 03 Avril 2026

Semaine 14

Lundi 30	Mardi 31 *	Jeudi 02	Vendredi 03
Feuilleté à la viande  (Charcuterie Benech, Carlat)	Macédoine de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salami Pickles d'oignons  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Cœurs de palmier vinaigrette aux herbes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Dos de loup de mer Salsifis à la béchamel 	Nid de pommes de terre gratiné à la tomme de montagne et œuf au plat Salade verte  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (œufs Bio, Lacalmontie, Gaec du Puy Basset)	Poêlée de légumes aux aiguillettes de poulet  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Fricadelle de bœuf à la crème Semoule de blé dur  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Buchette de chèvre (AOP, lait pasteurisé)			Fromages aux choix (AOP, lait pasteurisé)
Clémentines (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Chocolat liegeois	Tartelette aux poires  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Compote de pommes

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.