



# MENU CANTINE

Du 07 Avril au 11 Avril 2025  
Semaine 15

Lundi 07 *	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Feuilleté au fromage de chèvre	Carottes râpées (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salade quinoa, pois chiche et raisins secs	Jambon de pays (Charcuterie Benech, Carlat)
Chili de légumes Semoule (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Hamburger de bœuf (race salers) Quartiers de pommes de terre aux épices (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Mijoté de poulet au curry Poêlée de légumes	Ravioles du Dauphiné Nage de moules à la crème de petits pois (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
		Fromage au choix (lait pasteurisé)	
Compote de pommes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Crèmeux chocolat spéculoos	Salade de fruits frais (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Roulé aux fraises (Légumes et fruits Bio 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.