



# MENU CANTINE

Du 14 Avril au 18 Avril 2025  
Semaine 16

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
		*	
Mini muffins au Boursin	Salade de concombre à la cacahuète (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salade composée (salade verte, radis, tomate, oignon) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Piémontaise au jambon (Charcuterie Benech, Carlat) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Filet mignon Ratatouille (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Suprême de poulet à la moutarde Pommes de terre rissolées (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Mac and cheese	Filet de colin Meunière Haricots verts
	Brie (lait pasteurisé)		
Crème vanille	Salade de fruits frais (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Fromage blanc aux fruits rouges	Tartelette au chocolat

**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.