










MENU CANTINE

Du 27 Avril au 01 Mai 2026

Semaine 18

Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 01
Salade de Pasta Salers tomates, mozzarella  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Pates Auvergnates, Pastavergna, Saint- Flour)	Carottes râpées  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Roulé feuilleté à la viande 	Féerie
Sauté de poulet Choux-fleur  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Chipolata/merguez Semoule de blé 	Beignets de calamars Julienne de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	
	Brie (AOP, lait pasteurisé)		
Crème au chocolat	Financier framboises et graines de courges torréfiées 	Glace 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.