



# MENU CANTINE

Du 05 Mai au 09 Mai 2025  
Semaine 19

Lundi 05	Mardi 06	Jeudi 08	Vendredi 09
Salade de riz au thon	Mini quiche au bleu d'Auvergne (AOP, lait pasteurisé)	FERIE	Salade composée (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Poulet rôti Petits pois carottes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Petit salé Lentilles (Charcuterie Benech, Carlat)		Lasagne bolognaise (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)			
Compote de pomme	Poire (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)		Moelleux 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.