












# MENU CANTINE

## Du 04 au 08 Mai 2026


### Semaine 19

Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07 *	Vendredi 08
Salade composée  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Pâté Cornichons  (charcuterie Benech, Carlat)	Concombres vinaigrette  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	<h1>Félicité</h1>
Poelée de pommes de terre et saucisses fumées  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Steak haché (Race Salers) Carottes Vichy)  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Riz gratiné aux légumes et œufs durs  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	
Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)	Comté (AOP, lait pasteurisé)		
Fraises au sucre  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Brookie aux pépites de chocolat Coulis framboise 	Ile flottante 	

**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.