



# MENU CANTINE

Du 12 Mai au 16 Mai 2025  
Semaine 20

Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
		*	
Macédoine de légumes	Taboulé (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Feuilleté aux lentilles et roquefort	Pâté de campagne Cornichons (Charcuterie Benech, Carlat)
Filet d'églefin pané Condiment à la tomate Purée de pommes de terre (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Sauté de dinde à la moutarde ancienne Printanière de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Riz sauté aux légumes œuf cocotte	Merguez (bœuf/mouton) Chou fleur (Charcuterie Benech, Carlat)
	Salers (AOP, lait pasteurisé)		Kiri (lait pasteurisé)
Tartelette aux amandes	Chocolat liégeois	Mousse aux pommes caramélisées (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salade de 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.