








MENU CANTINE

Du 11 au 15 Mai 2026


Semaine 20

Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Feuilleté au jambon et au Gruyère 	Tartare de tomates  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)		
Nid de pommes de terre farci à la viande haché de bœuf (race Salers) Haricots verts  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Roti de porc Lentilles vertes (AOP, lentilles Bio du Puy-en-Velay)  (charcuterie Benech, Carlat) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)		
Gâteau au chocolat 	Compote de pomme		

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.