



MENU CANTINE

Du 19 Mai au 23 Mai 2025
Semaine 21

Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23 *
Flan au thon	Concombre Vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Coleslaw chou carotte	Œufs mimosa
Rougail saucisse Riz de Camargue aux légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Boulettes de poulet Sauce aux champignons Poêlée campagnarde (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Escalope de dinde panée au Saint Nectaire fermier et au pain de maïs Haricots verts	Coquillettes au pesto de courgettes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Camembert (AOP, lait pasteurisé)			Emmental (AOP, lait pasteurisé)
Melon (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Crème dessert au chocolat (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Tartelette framboise (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Salade de fruits frais (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.