











# MENU CANTINE

## Du 18 au 22 Mai 2026

### Semaine 21

Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22 *
<p>Fricandau Cornichons (charcuterie Benech, Carlat)</p>	<p>Salade de lentilles à la Cantalienne  (charcuterie Benech, Carlat) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Cantal entre deux, AOP, lait pasteurisé)</p>	<p>Macédoine de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)</p>	<p>Feuilleté au pesto </p>
<p>PastaSalers à la carbonara  (Pastavergna, Pâtes de Saint-Flour) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)</p>	<p>Filet de cabillaud pané Epinards (Bio)  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)</p>	<p>Mijoté de poulet à la tomate Riz de Camargue (Bio)  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)</p>	<p>Tortilla aux légumes (pommes de terre, oignons, poivrons) Salade  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)</p>
		<p>Buchette de chèvre (AOP, lait pasteurisé)</p>	<p>Comté (AOP, lait pasteurisé)</p>
<p>Brunoise de pêches </p>	<p>Fromage blanc</p>	<p>Banane (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)</p>	<p>Liégeois au chocolat</p>

**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.