



MENU CANTINE

Du 02 Juin au 06 Juin 2025

Semaine 23

Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
			*
Salade de tomates (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Roulé au porc	Terrine campagnarde	Céleri rémoulade Mayonnaise à l'ail des ours (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Saucisse de canard Pommes de terre rissolées Haricots verts (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Nuggets de poulet Carottes vichy (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Filet de lieu noir Ratatouille (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Gratin de chou-fleur au Fusilli et au fromage (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Buchette de chèvre (AOP, lait pasteurisé)		Comté (AOP, lait pasteurisé)	
Nectarine (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Crème glacée à la noisette	Marmelade de pommes	Brownie chocolat amande

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.