



# MENU CANTINE

Du 09 Juin au 13 Juin 2025

## Semaine 24

Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
		*	
<b>Féié</b>	Carottes râpées (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Pizza Margherita (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Rosette Cornichons (Charcuterie Benech, Carlat)
	Mijoté de poulet aux herbes Riz de Camargue	Parmentier de carottes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Tempura de colin Brocolis (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
	Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)		Fromage au choix (AOP, lait pasteurisé)
	Croustillant chocolat banane (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Pastèque (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Yaourt vanille (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)

**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.