



MENU CANTINE

Du 16 Juin au 20 Juin 2025
Semaine 25

Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20 *
Roulé jambon crudités (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Charcuterie Benech, Carlat)	Tagliatelles au surimi	Salade Auvergnate (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Charcuterie Benech, Carlat)	Friand au fromage
Steak haché Epinards	Roti de porc Lentilles (Charcuterie Benech, Carlat)	Moules marinières Frites (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Riz pilaf aux asperges et aux pois chiches (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Emmental (AOP, lait pasteurisé)		Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)	
Brioche perdue au caramel	Panna cotta au chocolat	Sorbet aux fruits de la passion	Abricots (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.