














MENU CANTINE

Du 15 au 19 Juin 2026


Semaine 25

Lundi 15 *	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Salade de pommes de terre  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Cake au bleu d'Auvergne et aux noix du Cantal  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salade composée (Salade verte, tomates et oignons frits)  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Quiche au jambon  (Charcuterie Benech, Carlat)
Riz sauté aux légumes œuf cocotte  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Riz Bio de Camargue)	Sauté de veau aux oignons Petits pois  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Filet de poulet pané Pommes de terre en quartiers  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Dos de lieu jaune Carottes Vichy  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Salers (AOP, lait pasteurisé)			Fromages aux choix
Melon (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Roulé au praliné noisette 	Mousse au chocolat 	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, 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.