



MENU CANTINE

Du 23 Juin au 27 Juin 2025
Semaine 26

Lundi 23 *	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Betteraves vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Wrap au thon et cruautés (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Cake au fromage de chèvre	Salade de quinoa et haricots verts
Omelette aux coquillettes et tome du Cantal	Boulette d'agneau à la moutarde Semoule semi- complète et poêlée de courgettes	Filet de cabillaud Petits pois /carottes (Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Blanc de poulet rôti Pommes de terre noisette
	Carré d'Aurillac (AOP, lait pasteurisé)		Emmental (AOP, lait pasteurisé)
Compote de pomme	Crème vanille	Fromage blanc aux framboises	Pêche (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.