













MENU CANTINE

Du 22 au 26 Juin 2026


Semaine 26

Lundi 22 *	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
Macédoine de légumes mayonnaise au citron  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salade composée (salade, tomates, oignons frits)  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Feuilleté au fromage de chèvre  (La ferme du Theil, Vezels-Roussy)	Carottes râpées  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Egrené de pois (Bio) à la tomate Pennes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Brandade de morue  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Roti de porc Brocolis  (Charcuterie Benech, Carlat) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Boulettes de bœuf à la moutarde Mélange de quinoa blanc et rouge  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Tomme blanche de Montsalvy (lait pasteurisé)			Emmental (lait pasteurisé)
Pomme (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Yaourt (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Entremet au chocolat et au café  	Brunoise 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.