



# MENU CANTINE

## Du 30 Juin au 04 Juillet 2025

### Semaine 27

Lundi 30 *	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Concombre vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Salade de melon, jambon du pays, chèvre et miel (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Salade composée (salade verte, tomates et cœur de palmier) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Feuilleté au bleu d'Auvergne
Mac and cheese aux courgettes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Emincé de lapin au thym Poêlée de légumes d'été (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Chili con carné Riz de Camargue et tortilla (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Fricadelles Pommes de terre au four (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
		Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)	
Banane (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Milk-shake aux fruits rouges (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Salade de fruits frais (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Glace vanille Bio

**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.