



MENU CANTINE

Du 01 au 05 Septembre 2025

Semaine 36

Lundi 01 Mardi 02	Mardi 02	Jeudi 04 *	Vendredi 05
Feuilleté au jambon	Carottes râpées (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Concombres vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Panna cotta de chou- fleur (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Mijoté de poulet Petits pois (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Chili con carné Riz (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Pomme de terre farcie au fromage Salade (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Dos de colin pané Frites (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)			Carré d'Aurillac (AOP, lait pasteurisé)
Abricots (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Crème dessert vanille	Mousse au chocolat	Compote de pomme

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.