



MENU CANTINE

Du 15 au 19 Septembre 2025

Semaine 38

Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19 *
Salade de céleri rave (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Pizza au jambon (Charcuterie Benech, Carlat)	Terrine de campagne Cornichons (Charcuterie Benech, Carlat)	Macédoine de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)
Saucisse Haricots verts (Charcuterie Benech, Carlat)	Pavé de loup de mer Poêlée de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Steak haché (race Salers) Frites (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Gratin de coquillettes au Cantal et aux poireaux (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)
Emmental (AOP, lait pasteurisé)			
Feuilleté noix de coco	Crème dessert au chocolat (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Glace	Banane (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.