



MENU CANTINE

Du 22 au 26 Septembre 2025

Semaine 39

Lundi 22	Mardi 23 *	Jeudi 25	Vendredi 26
Piémontaise	Salade de tomates (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Feuilleté au fromage de chèvre (La ferme du Theil, Vezels-Roussy)	Jambon de pays
Aiguillettes de canard Haricots coco (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Omelette nature Purée de potiron (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Paupiette de veau Carottes vichy (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Brandade de morue Salade (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Comté (AOP, lait pasteurisé)			Tomme blanche (AOP, lait pasteurisé)
Verrine banane chocolat (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Yaourt nature sucré (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Salade de fruits frais (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	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.