



MENU CANTINE

Du 06 au 10 Octobre 2025

Semaine 41

Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
		*	
Carottes râpées (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Roulé à la courgette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Haricots verts sauce gribiche (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Pastrami
Pates à la Carbonara (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Charcuterie Benech, Carlat)	Pavé de saumon Riz de Camargue	Samossa aux légumes Purée de pommes de terre (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Roti de dinde Petits pois
	Saint Paulin (AOP, lait pasteurisé)	Fromage au choix (AOP, lait pasteurisé)	
Tiramisu aux spéculoos	Clémentines (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Brownie	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.