



MENU CANTINE

Du 03 au 07 Novembre 2025

Semaine 45

Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
			*
Bouillon aux vermicelles (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Pâté en croute Cornichons	Betterave vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Feuilleté tomate cheddar (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Filet de poulet Jardinière de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Filet de colin pané Epinards à la crème Riz de Camargue	Cassoulet (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Charcuterie Benech, Carlat)	Curry de pois chiches Semoule de blé (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)	Brie (AOP, lait pasteurisé)		
Gâteau au chocolat	Compote de pomme	Banane (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Mousse à la fraise

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.