



# MENU CANTINE

Du 10 au 14 Novembre 2025

## Semaine 46

Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Velouté de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)		Pizza 3 fromages	Céleri rémoulade
Nuggets de poulet Torti aux légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	FERIE	Steak haché (Salers) Carottes vichy (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Filet mignon de porc à la moutarde Lentilles vertes
			Emmental (AOP, lait pasteurisé)
Kiwi jaune (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)		Salade de fruits frais (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Entremet chocolat noisette

**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.