











MENU CANTINE

Du 17 au 21 Novembre 2025


Semaine 47

Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Feuilleté au jambon (Charcuterie Benech, Carlat) 	Velouté au potiron (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) 	Carottes râpées (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) 	Rosette
Spaghettis bolognaise (viande race Aubrac) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) 	Escalope de dinde panée à la tomme de montagne Poêlée de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) 	Omelette brebis et blettes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) 	Filet de lieu noir Purée de pommes de terre (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) 
Comté (AOP, lait pasteurisé)			Carré d'Aurillac (AOP, lait pasteurisé)
Compote de pomme	Crème dessert au chocolat (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Cruffin 	Fruits de saison (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, 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 Bio provenant de la ferme de Christophe Cantuel à Prunet.

Un logo indique les plats faits maison. 

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.