













MENU CANTINE

Du 24 au 28 Novembre 2025

Semaine 48

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28 *
Salade composée  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Soupe aux poireaux  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Macédoine de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Quiche aux champignons  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Sauté de porc (bio) Riz de Camargue (bio)  (Charcuterie Benech, Carlat)	Pilon de poulet Haricots verts (bio)  (Manoir d'Alexandre, Semenzin sema saveur)	Nuggets de poulet Frites de pommes de terre  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Couscous de légumes d'hiver  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Salers (AOP) (Gaec de l'allée d'Espinnet, Vézac)			Fromages au choix
Gâteau au yaourt  (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Fromage blanc du Limousin (bio) Au spéculoos	Moelleux au chocolat Crème anglaise vanille 	Clémentines Corse (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.