



MENU CANTINE

Du 01 au 05 Décembre 2025

Semaine 49

Lundi 01	Mardi 02 *	Jeudi 04	Vendredi 05
Croissant feuilleté au jambon  (Charcuterie Benech, Carlat)	Velouté de butternut  (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Taboulé  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Cake au bleu et aux noix 
Mijoté de veau marengo Carottes à l'étouffées  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Gratin de coquillettes aux 2 fromages (Cantal et Comté) 	Chipolatas Chou-fleur au jus  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Charcuterie Benech, Carlat)	Filet de truite à la ciboule et au citron Julienne de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)
Fromage frais à tartiner		Gruyère	
Compote de pommes	Poire à croquer (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Feuillantine chocolat	Smoothie clémentine Orange  (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.