













MENU CANTINE

Du 08 au 12 Décembre 2025

Semaine 50

Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12 *
Soupe de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Pâté de campagne Cornichons  (Charcuterie Benech, Carlat)	Panini au 3 fromages  (roquefort, Montsalvy et Laguiole)	Salade de chou rouge  (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)
Chili con carné Riz de Camargue (bio) (viande race Salers)  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Parmentier de canard Salade verte  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy) (Manoir d'Alexandre, Semenzin sema saveur)	Ragout de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac) (Légumes bio, Chausy Gilbert, Vezels- Roussy)	Pépites de colin Pâtes Auvergnapasta (Pastervergna, Saint- Flour) 
Carré d'Aurillac (AOP, lait pasteurisé)			Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)
Banane (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Yaourt vanille (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Financier aux fraises tagada 	Flan au chocolat 

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.