











MENU CANTINE

Du 15 au 19 Décembre 2025

Semaine 51

Lundi 15 *	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Bouillon de légumes aux vermicelles  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	REPAS de NOEL Bouchée à la reine  (Charcuterie Benech, Carlat)	Carottes râpées  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Velouté de légumes  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)
Omelette à l'emmental Mâche  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Roti de dinde sauce aux marrons Pommes de terre noisette  (Manoir d'Alexandre, Semenzin sema saveur)	Gratin de saumon à la florentine  (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Rougail saucisse Pâtes aux lentilles (Auvergnapasta, Saint- Flour) (Charcuterie Benech, Carlat) 
	Kiri (AOP,lait pasteurisé)		Cantal entre deux (AOP,lait pasteurisé)
Liégeois vanille caramel	Sapin glacé	Kiwi (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing- Maury, Aurillac)	Compote de pomme

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.