

MENU CANTINE
Du 01 au 04 Septembre 2026
Semaine 36

Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03 *	Vendredi 04
	Panier feuilleté à la tomate et au Cantal (AOP, Cantal entre deux) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Carottes râpées (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Rosette Cornichons
	Chipolatas Petits pois et carottes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Gratin de PastaSalers Salade Batavia (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Dos de Colin Riz de Camargue (Bio, IGP Camargue) Ratatouille (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
			Tomme Montsalvy (AOP, lait pasteurisé)
	Crème à la vanille	Brownie au chocolat et aux amandes	Melon (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.