



# MENU CANTINE

Du 24 au 28 Mars 2025  
Semaine 13

Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28 *
Salade de macédoine de légumes	Toast de sardines	Velouté de carottes jaunes (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Céleri rémoulade
Filet de merlu sauce aux champignons Haricots blancs (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Poêlée de penne (Bio) au poulet et aux légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Saucisse Truffade (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Charcuterie Benech, Carlat)	Beignet de Mozzarella Chou fleur (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Bleu d'Auvergne (AOP, lait pasteurisé)	Buchette de chèvre (lait pasteurisé)		
Compote pommes/mangues	Yaourt aromatisé à la fraise (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)	Ananas (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Entremet rocher

**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, fait maison, 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 provenant de la ferme de Christophe Cantuel à Prunet.

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.