

MENU CANTINE

Du 07 Septembre au 11 Septembre 2026

Semaine 37

Lundi 07	**Mardi 08**	**Jeudi 10** *	**Vendredi 11**
Tomates vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Croustillant à la viande	Salade de pois chiche au parmesan (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Terrine de campagne Cornichon (Sema saveur, Le Manoir d'Alexandre)
Escalope de poulet aux céréales Jardinière de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Dos de cabillaud pané Haricots verts Bio	Parmentier de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Steak haché (Race Salers) Pommes noisette
Cantal entre deux (AOP, lait pasteurisé)	Buchette de chèvre (lait pasteurisé)		
Fraises du Puy en Velay (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Mousse au chocolat	Quartiers de pommes caramélisées (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salade de fruits frais (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.