

MENU CANTINE

Du 14 Septembre au 18 Septembre 2026
Semaine 38

Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18 *
Céleri rémoulade	Feuilleté au fromage de chèvre (Ferme du Theil, Vezels-Roussy)	Macédoine de légumes	Cake aux champignons (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Paupiette de lapin à la moutarde ancienne Flourine (Pâtes d'Auvergne à la farine de lentilles blondes Pastavergna, Saint-Flour) (Sema saveur, Le Manoir d'Alexandre)	Blanquette de Sole Riz de Camargue (Bio) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury Aurillac)	Escalope Cordon bleu facon bouchère au Comté (AOP) Brocolis (Sema saveur, Le Manoir d'Alexandre)	Couscous de Légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Salers (AOP, lait pasteurisé)			Emmental (AOP, lait pasteurisé)
Mirabelles (Fruits Bio donné par Martine Mandot - Prist Vezels-Roussy)	Compote de pommes	Crème dessert au chocolat (Bio, ferme de la Maison Rouge, Vitrac)	Entremet Vanille (Gousse de vanille bourbon de Madagascar)

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.