

MENU CANTINE

Du 21 Septembre au 25 Septembre 2026

Semaine 39

Lundi 21 *	**Mardi 22**	**Jeudi 24**	**Vendredi 25**
Salade composée (Salade verte, tomates, cœur de palmier) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Muffin aux brocolis (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Jambon de pays	Betteraves vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Omelette Poêlée de pommes de terre (Œufs du Cantal, Bio, Cretois, Saint-Cernin) (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Filet de dinde au jus Mélange de quinoa rouge et blanc	Gratin de chou-fleur au Tacaud (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Roti de porc Lentilles vertes (Bio) (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac) (Charcuterie Benech, Carlat)
	Comté (AOP, lait pasteurisé)		Fromages aux choix (AOP, lait pasteurisé)
Flan à la vanille nappé de caramel	Poire pochée au chocolat (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Roulé à la confiture de fraise	Pastèque (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.