

MENU CANTINE

Du 28 Septembre au 02 Octobre 2026

Semaine 40

Lundi 28	**Mardi 29**	**Jeudi 01** *	**Vendredi 02**
Taboulé (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Coleslaw (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Croc au fromage à raclette	Concombre Vinaigrette (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Saucisse Haricots verts (Bio) (Charcuterie Benech, Carlat)	Burger (Race Aubrac) Sauce au Bleu d'Auvergne (AOP, lait pasteurisé) Frites (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Mezzi Paccheri Sauce tomate (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Tenders de Colin Petits pois / carottes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
Emmental (AOP, lait pasteurisé)			Fromages aux choix
Compote de pomme	Pastèque (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Banane (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Yaourt nature sucré (Bio, ferme de la maison rouge, Vitrac)

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.