

MENU CANTINE
Du 05 au 09 Octobre 2026
Semaine 41

Lundi 05	**Mardi 06** *	**Jeudi 08**	**Vendredi 09**
Quiche à la fourme d'Ambert (AOP, lait pasteurisé)	Salade composée (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Tomates à la mayonnaise (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Rosette Cornichons
Filet de poulet rôti aux herbes de Provence Haricots blancs	Œuf cocotte Poêlée de légumes (Légumes Bio, Chausy Gilbert, Vezels-Roussy)	Coquillette à la Carbonara	Encornets à la romaine Carottes Vichy (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)
	Laguiole (AOP, lait pasteurisé)		Petit Brie (AOP, lait pasteurisé)
Petit pot de crème Glacée à la vanille (Bio)	Mousse de banane à la framboise (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Mini tartelette au chocolat	Beignet fourré à la pomme

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.