

MENU CANTINE
Du 12 au 16 Octobre 2026
Semaine 42

Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Carottes râpées (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Salade Provençale (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Feuilleté au jambon	**Menu d' HALLOWEEN** 
Sauté de porc au vin rouge Riz Sauvage (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Mac and cheese	Lieu jaune pané Julienne de légumes (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	
Saint Nectaire (AOP, lait pasteurisé)		Tomme blanche (AOP, lait pasteurisé)	
Kiwi jaune (Légumes et fruits Bio Primeur Chastaing-Maury, Aurillac)	Viennois	Compote de 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.