

Menu Avril-Mai 2024 :



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
29/04/2024	30/04/2024	02/05/2024	03/05/2024
Carottes râpées Rôti de dinde « EARL Pécout » Pommes de terre au four Fromage blanc	Tarte à l'oignon Risotto Salade de fruits	Céleri rémoulade Poison Pâtes Gâteau au citron	Salade composée Emincé de bœuf « Ferme du Breuilh » Purée de carottes Fruit

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
06/05/2024	07/05/2024	08/05/2024	09/05/2024
Radis Tajine de semoule aux légumes Gâteau aux pommes	Tagliatelles de courgettes Sauté de porc « Au pré de mon arbre » Pâtes Fruit	Férié	Pont de l'Ascension

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
13/05/2024	14/05/2024	16/05/2024	17/05/2024
Rillettes de sardines Saucisses « Au pré de mon arbre » Purée Compote	Mesclun Pâtes bolognaise Fruit	Tarte aux poireaux Légumes sautés au boulgour Crème aux œufs	Carottes-betteraves râpées Blanquette d'agneau « EARL Pécout » au curry Riz Fruit

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
20/05/2024	21/05/2024	23/05/2024	24/05/2024
Férié	Concombre à la crème Pâtes mexicaines Fruit	Soupe de carottes Parmentier de poisson aux herbes Mousse au chocolat	Salade de chou-fleur Sauté de veau « EARL Pécout » aux olives Riz Yaourt

Les menus sont préparés par des cuisiniers à partir d'ingrédients bruts et de saison. Toutes les pâtisseries, sucrées ou salées, sont faites maison.

Les produits d'épicerie utilisés sont en majorité bio, de même que les légumes. Les viandes travaillées proviennent d'éleveurs de proximité.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.

Menu Mai-Juin 2024 :




Menu végétarien




Produit Local




Produit Bio

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
27/05/2024	28/05/2024	30/05/2024	31/05/2024
Duo de choux Poulet « EARL Pécout » Frites Crumble	Betteraves au chèvre frais Rôti de porc « Au pré de mon arbre » Pâtes Tian à la pêche	Quiche Poisson Légumes rôtis Salade de fruits	Salade Lasagne Ricotta-épinards Gâteau au chocolat 

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
03/06/2024	04/06/2024	06/06/2024	07/06/2024
Roquette-poire-parmesan Penne aux courgettes et curcuma  Fruit	Radis Navarin printanier « EARL Pécout » Panna cotta coulis fruits rouges	Salade haricots verts Parmentier de poisson aux olives Fruit	Concombres Poulet citron « Earl Pécout » Semoule Tarte aux pommes

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
10/06/2024	11/06/2024	13/06/2024	14/06/2024
Saucisson Rôti de porc « Au pré de mon arbre » aux pruneaux Tagliatelles Fruit	Coleslaw Sauté de bœuf « Ferme du Breuilh » à la moutarde Pomme de terre Compote	Sortie USEP	Salade de riz Poisson Petits pois Fruit

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
17/06/2024	18/06/2024	20/06/2024	21/06/2024
Taboulé Sauté de veau « EARL Pécout » miel-romarin Carottes Glace	Salade Chili con carne Yaourt	Quiche bacon-chèvre Saucisse « Au Pré de mon arbre » Pomme de terre Fruit	Soupe petits pois-menthe Pâte au pistou  Flognarde

Les menus sont préparés par des cuisiniers à partir d'ingrédients bruts et de saison. Toutes les pâtisseries, sucrées ou salées, sont faites maison.

Les produits d'épicerie utilisés sont en majorité bio, de même que les légumes. Les viandes travaillées proviennent d'éleveurs de proximité.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.

Menu Juin-Juillet 2024 :



Menu végétarien




Produit Local



Produit Bio

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
24/06/2024	25/06/2024	27/06/2024	28/06/2024
Tarte tomate Poulet basquaise « EARL Pécout » Riz Fruit	Melon Pâte carbonara Gâteau au citron	Gougères Poisson Légumes Fruit	Sortie scolaire

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
01/07/2024	02/07/2024	04/07/2024	05/07/2024
Tagliatelles de courgettes Sauté de porc caramélisé aux épices « Au pré de mon arbre » Pâtes Yaourt	Tomates-mozzarella Gratin de poireaux-pomme de terre Fruit en saladé 	Salade composée Poisson Riz Pêche melba	<u>Pique-Nique :</u> Melon-Pastèque Salade de riz Cake aux olives Quiche Chips Salade de fruits Gâteau au chocolat

Les menus sont préparés par des cuisiniers à partir d'ingrédients bruts et de saison. Toutes les pâtisseries, sucrées ou salées, sont faites maison.

Les produits d'épicerie utilisés sont en majorité bio, de même que les légumes. Les viandes travaillées proviennent d'éleveurs de proximité.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement, des problèmes techniques, ou pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les plats servis sont susceptibles de contenir des allergènes. Par conséquent, lors de l'inscription de votre enfant, veuillez à indiquer les allergies pour la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé si besoin.