

Menu Janvier 2024 :



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

* Fait Maison

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
08/01/2024	09/01/2024	11/01/2024	12/01/2024
Chou-fleur en salade Poulet « EARL Pécout » Purée de carottes Frangipane	Potage aux lettres Fritata patate-oignons ciboulette-fromage Salade de fruits	Endive au comté Rôti de porc « Au pré de mon arbre » Pâtes aux légumes Yaourt sucré	Betteraves rouges Poisson du moment Risotto Tarte Poire-chocolat*

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
15/01/2024	16/01/2024	18/01/2024	19/01/2024
Carottes râpées Saucisses de bœuf « Ferme du Breuilh » Purée Gouda Compote	Fougasse limousine Duo de lentilles au blé Fromage blanc sucré	Velouté de légumes Rougai de saucisses de porc « Au pré de mon arbre » - Riz Fruit de saison	Entrée de saison Lasagne de poisson aux petits légumes Fruit

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
22/01/2024	23/01/2024	25/01/2024	26/01/2024
Betteraves rouges Parmentier de canard Petits suisses aux fruits	Céleri et pommes râpées Quiche aux légumes Moelleux au chocolat*	Tarte endives orange et bleu Poisson du moment en couscous Compote	Potage Tartiflette salade Fruit de saison

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
26/01/2024	30/01/2024	01/02/2024	02/01/2024
Velouté de potimarron Pâté de pommes de terre* Fruit	Salade composée Tajine agneau « EARL Pécout » semoule Fruit	Toast en rillettes de poisson Brandade de poisson Salade de fruits	Chou rouge râpé Rôti de veau « EARL Pécout » Haricots verts et beurre Cookie*

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.