



Menu du 02 au 13 Septembre 2024 :



Lundi 02/09/2024	Mardi 03/09/2024	Jeudi 05/09/2024	Vendredi 06/09/2024
Tomate Poulet « EARL Pécout » Frites Raisin	Melon Emincé de boeuf Riz Yaourt à la vanille	Carottes râpées Loup de mer Poêlée de légumes Gâteau au chocolat	Salade Lasagne Fraise



Lundi 09/09/2024	Mardi 10/09/2024	Jeudi 12/09/2024	Vendredi 13/09/2024
Tarte à l'oignon Saumon Riz Compote	Radis sauce blanche Chipolatas « EARL Pécout » Pomme de terre sautés Prunes	Taboulé Frittata courgettes Pastèque	Boulgour/Concombre Sauté de bœuf Haricots Verts Fromage blanc



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 et les légumes utilisés sont en majorité bio.

Les viandes travaillées proviennent d'éleveurs de proximité : de l'« EARL Pécout » de Château-Chervix et de la « Ferme du Breuil » de Janailhac
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.

