



Menu du 02 au 13 Septembre 2024 :



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

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

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.

