



## Menu du 16 au 27 septembre 2024 :

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
16/09/2024	17/09/2024	19/09/2024	20/09/2024
Salade de choux rouge Rougail « EARL Pécout » Riz Fruit frais	Tomate Gratin de légumes Gâteau	Tarte aux légumes Poisson Pâte Compote	Salade composée Sauté de veau « EARL Pécout » Pomme vapeur Fruit frais

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
23/09/2024	24/09/2024	26/09/2024	27/09/2024
Tarte à la tomate Poulet « EARL Pécout » Légumes Fruit frais	Tagliatelles courgettes Curry lentilles corail Riz Crumble aux pommes	Salade Parmentier poisson Crème au chocolat	Betteraves Pâte à la bolognaise « Ferme du Breuilh » Salade de fruits

*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.*

