



Menu du 30 septembre au 11 octobre 2024 :



Lundi 30/09/2024	Mardi 01/10/2024	Jeudi 03/10/2024	Vendredi 04/10/2024
Mesclun, poire et fromage Risotto  Tarte aux pommes	Céleri rémoulade Rôti de porc « EARL Pécout » Purée carottes Fruit frais	Soupe de butternut Sauté de poisson aux légumes Compote	Achard Poulet « EARL Pécout » aux pruneaux Semoule Yaourt

Lundi 07/10/2024	Mardi 08/10/2024	Jeudi 10/10/2024	Vendredi 11/10/2024
Tarte aux poireaux Ragoût de poisson Pomme de terre Fruit frais	Salade Chili Con Carne « Ferme du Breuil » Riz Panna cotta	Carottes râpées Saucisses « EARL Pécout » Lentilles Fruit frais	 Soupe Couscous Mousse 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 et les légumes utilisés sont en majorité bio et local de « Réseau Manger 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.

