



## Menu du 4 au 8 novembre 2024 :

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04/11/2024	05/11/2024	07/11/2024	08/11/2024
<b>Soupe</b>  <b>Poulet « EARL Pécout »</b> <b>Chou-fleur</b>  <b>Fruit frais</b>	<b>Betteraves rouges</b>  <b>Gratin de légumes d'automne</b>  <b>Flognarde</b>	<b>Quiche de légumes</b>  <b>Tajine de poisson</b>  <b>Fruit frais</b>	<b>Salade</b>  <b>Pâte à la carbonara</b>  <b>Compote - Cookies</b>

*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 « Réseau Manger Bio »*

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

