



Menu du 14 au 18 octobre 2024 :



Lundi 14/10/2024	Mardi 15/10/2024	Jeudi 17/10/2024	Vendredi 18/10/2024
Pizza - Salade	Soupe Raviole	Curry de poulet cambodgien « EARL Pécout »	Hamburger « Ferme du Breuilh » Frites
Tiramisu	Quatre Quart aux pommes	Boule de coco	Key lime pie

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.

