




## Menu du 25 au 28 novembre 2024 :

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
25/11/2024	26/11/2024	27/11/2024	28/11/2024
<p>Crudité</p> <p>Sauté de porc « EARL Pécout » et ses légumes</p> <p>Yaourt</p>	<p>Soupe</p> <p>Poisson Pâtes</p> <p>Fruit</p>	<p>Saucisson à l'ail « EARL Pécout »</p> <p>Poulet « EARL Pécout » Purée de légumes</p> <p>Crème caramel</p>	<p>Salade composée </p> <p>Pâté de pomme de terre</p> <p>Fruit</p>

*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.*

