



## Menu du 02 au 13 décembre 2024 :



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02/12/2024	03/12/2024	05/12/2024	06/12/2024
Salade composée : endive, pousse de soja, pois chiche  Emincé de bœuf « Ferme du Breuil »  Légumes  Panna cotta	Soupe   Blanquette végétarienne Pâtes  Kiwi	Quiche  Poisson Purée de patates douces  Pommes	Salade de choux  Poulet « EARL Pécout » au curry Riz  Gâteau aux agrumes

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
09/12/2024	10/12/2024	12/12/2024	13/12/2024
Soupe à la tomate  Pâtes aux chou-fleur et fruits secs   Paires	Crudités  Chili Con Carne « Ferme du Breuil » Riz  Fromage blanc	Salade pâtes et fêta  Poisson Purée Clémentines	Potage  Sauté de porc « EARL Pécout » Légumes  Tarte Normande

*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 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.*

