




Menu du 02 au 13 décembre 2024 :



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02/12/2024	03/12/2024	05/12/2024	06/12/2024
<p>Salade composée : endive, pousse de soja, pois chiche</p> <p>Emincé de bœuf « Ferme du Breuil »</p> <p>Légumes</p> <p>Panna cotta</p>	<p>Soupe </p> <p>Blanquette végétarienne</p> <p>Pâtes</p> <p>Kiwi</p>	<p>Quiche</p> <p>Poisson</p> <p>Purée de patates douces</p> <p>Pommes</p>	<p>Salade de choux</p> <p>Poulet « EARL Pécout » au curry</p> <p>Riz</p> <p>Gâteau aux agrumes</p>
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
09/12/2024	10/12/2024	12/12/2024	13/12/2024
<p>Soupe à la tomate</p> <p>Pâtes aux chou-fleur et fruits secs </p> <p>Poires</p>	<p>Crudités</p> <p>Chili Con Carne « Ferme du Breuil »</p> <p>Riz</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Salade pâtes et fêta</p> <p>Poisson</p> <p>Purée</p> <p>Clémentines</p>	<p>Potage</p> <p>Sauté de porc « EARL Pécout »</p> <p>Légumes</p> <p>Tarte Normande</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 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.

