



## Menu du 16 au 20 décembre 2024 :



Lundi 16/12/2024	Mardi 17/12/2024	Jeudi 19/12/2024	Vendredi 20/12/2024
<p>Soupe </p> <p>Gratin de pate et légumes</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade d'endives et dès de fromages</p> <p>Rôti de porc « EARL Pécout » Pomme de terre</p> <p>Compote</p>	<p>Repas de Noël</p> 	<p>Quiches Pizzas</p> <p>Cookies</p> <p>Flognarde poires/caramel</p>



## **Bonnes Vacances de Noël et Joyeuses Fêtes à tous !**

*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.*

