



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.

