



## Menu du 06 au 10 janvier 2025 :

Lundi 06/01/2025	Mardi 07/01/2025	Jeudi 09/01/2025	Vendredi 10/01/2025
<b>Carottes râpées</b>  <b>Poulet « EARL Pécout »</b> <b>Frites</b>  <b>Galette des rois</b>	<b>Soupe</b>  <b>Tajine végétarienne</b>  <b>Banane</b>	<b>Betteraves rouges</b>  <b>Poisson</b> <b>Riz</b>  <b>Crème vanille</b>	<b>Quiche</b>  <b>Sauté de porc « EARL Pécout »</b> <b>Légumes</b>  <b>Kiwi</b>

*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 » et locale.*

*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.*

