



Menu du 20 au 24 Janvier 2025:



Lundi 20/01	Mardi 21/01	Jeudi 23/01	Vendredi 24/01
Velouté Risotto d'hiver Kiwi	Crudités Pâte au thon et olives Gâteau	Salade de brocolis Saucisse « EARL Pécout » Purée Compote	Tarte fine aux tomates Sauté poulet « EARL Pécout » Riz Pommes

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.

*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.

