



# Menu du 03 au 21 Février 2025 :

Lundi 03/02/2025	Mardi 04/02/2025	Jeudi 06/02/2025	Vendredi 07/02/2025
Salade composée  Rougail « EARL Pécout » Riz Panna cotta	Tarte au fromage  Waterzooï  Pomme	 Soupe de carottes  Pâtes mexicaines  Mandarine	Choux  Poulet « EARL Pécout » Purée de patate douce  Gâteau au chocolat

Lundi 10/02/2025	Mardi 11/02/2025	Jeudi 13/02/2025	Vendredi 14/02/2025
Tarte de légumes  Sauté de veau « EARL Pécout » Légumes  Yaourts	Crudités  Poisson pané Riz  Poires	Chou-fleur sauce cocktail  Gratin dauphinois   Moelleux aux pommes	Salade  Tartiflette  Clémentines

Lundi 17/02/2025	Mardi 18/02/2025	Jeudi 20/02/2025	Vendredi 21/02/2025
Œuf dur   Carbonara végétarienne  Fruit	Bouillon de vermicelle  Carbonade de boeuf « Ferme du Breuilh » Pomme de terre  Compote	Rillettes de thon  Poulet « EARL Pécout » Semoule  Fruit	Salade de chèvre et noix  Sauté de porc « EARL Pécout » Légumes  Moelleux au chocolat

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.

