






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 Breuil » 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.

