Menu du 13 au 17 janvier 2025 :

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
13/01/2025	14/01/2025	16/01/2025	17/01/2025
Tarte au chèvre Sauté de boeuf « Ferme du Breuilh » Carottes Clémentine	Coleslaw Poisson Semoule de légumes Crème chocolat	Soupe Lasagne de légumes Riz Poire	Salade Poulet aux herbes « EARL Pécout » Pomme de terre Fromage blanc

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.