


## Menu du 27 au 31 janvier 2025:



Lundi 27/01	Mardi 28/12	Jeudi 30/12	Vendredi 31/12
Tarte à l'oignon  Rôti de porc « EARL Pécout » Légumes rôtis  Salade de fruits	Salade d'hiver (quinoa, mâche, betteraves)  Gratin de pâtes et légumes  Flan coco 	Soupe  Parmentier de poisson  Poires	Salade (patate douce)  Blanquette de Poulet « EARL Pécout » Riz  Crumble aux 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 et local de «Réseau Manger 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.*

