





Menu du 10 au 21 mars 2025 :

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
10/03/2025	11/03/2025	13/03/2025	14/03/2025
 Salade d'endives Pizza végétarienne Flognarde aux poires	Potage Tagliatelles au saumon Pommes	Taboulé d'hiver Emincé de bœuf « Ferme du Breuilh » Légumes Fromage blanc	Crudités Saucisse « EARL Pécout » Purée Compote

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
17/03/2025	18/03/2025	20/03/2024	21/03/2025
 Tartine de chèvre Couscous végétarien Kiwi	Salade de pommes de terre Poulet « EARL Pécout » Brocolis Yaourt	Salade composée Quiche Mousse au chocolat	Soupe Brandade de morue Fruit

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.

