





## Menu du 24 mars au 4 avril 2025 :



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
24/03/2025	25/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
Crudités Lasagne « Ferme du Breuilh » Ananas rôti	 Salade de lentilles Truffade Fruit	Avocat Sauté de porc « EARL Pécout » Légumes Crumble	Quiche au fromage Poisson Chou-fleur Fruit

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
31/03/2025	01/04/2025	03/04/2024	04/04/2025
Crudités Poulet « EARL Pécout » Riz Tarte aux pommes	Salade Parmentier de poisson Fruit	 Soupe Gratin de gnocchi et légumes Fromage blanc	Tarte aux légumes Rôti de porc « EARL Pécout » Pomme de terre Fruit

Viandes et charcuteries « Ferme du Breuilh » (Janailhac) Viandes : Viande bovine
« EARL Pécout » (Château-Chervix) Viandes et charcuteries : Volaille, Viande ovine, Viande de veau et de porc



Les menus sont préparés à partir d'ingrédients bruts et de saison. Tous les plats salés et les pâtisseries sucrées sont faits maison. Les produits d'épicerie, les légumes et les fruits utilisés sont en majorité bio et locaux de « Manger BIO restauration ».

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. Ces allergènes sont présentés dans un document affiché à la porte de la cantine. 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.

