



Menu du 19 au 30 mai 2025 :



Lundi 19/05/2025	Mardi 20/05/2025	Jeudi 22/05/2025	Vendredi 23/05/2025
Tarte aux poireaux Saucisses Légumes Fruit	Salade de pois chiche Légumes sautés Pâtes Crème aux oeufs 	Endives et fêta Poisson aux herbes Riz Fruit	Salade de radis et Ricotta Poulet citron Semoule Compote

Lundi 26/05/2025	Mardi 27/05/2025	Jeudi 29/05/2024	Vendredi 30/05/2025
Salade composée Quiche Fruit 	Crudités Sauté de poulet Légumes Fromage blanc	Férial	Pont de l'Ascension

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.