



Menu du 5 au 16 mai 2025 :



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
05/05/2025	06/05/2025	08/05/2025	09/05/2025
Tarte à l'oignon Risotto végétarien Kiwi	Carottes râpées Parmentier de poisson Gâteau au chocolat	Férié	Concombre Poulet au curry Semoule Fraise



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
12/05/2025	13/05/2025	15/05/2024	16/05/2025
Salade composée Emincé de boeuf Purée Gâteau aux pommes	Betteraves rouges Lasagne Fromage blanc et coulis	Taboulé Poisson Pomme de terre Fraise	Tagliatelles de courgettes Sauté de porc Riz Crumble pommes-rhubarbe

Viandes et charcuteries
« Ferme du Breuilh » (Janailhac)
Viandes :
Viande bovine
« EARL Pécot » (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.

