



# Menu du 1er au 12 Septembre 2025 :



Lundi 01/09/2025	Mardi 02/09/2025	Jeudi 04/09/2025	Vendredi 05/09/2025
Tomate - Mozzarella	Melon	Tarte à l'oignon	Salade
Poulet Pomme de terre	Boeuf Légumes - riz	Poisson Légumes rôtis	Lasagne végétarienne
Gâteau	Yaourt	Fruit	Compote 

Lundi 08/09/2025	Mardi 09/09/2025	Jeudi 11/09/2025	Vendredi 12/09/2025
Tagliatelle de courgettes	Radis	Taboulé	Tarte légumes
Curry lentilles - riz	Chipolatas Semoule	Sauté de poulet Légumes	Parmentier de poisson Pomme de terre
Crumble 	Crème vanille	Fruit	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.