



Menu du 15 au 30 Septembre 2025 :

Lundi 15/09/2025	Mardi 16/09/2025	Jeudi 18/09/2025	Vendredi 19/09/2025
Betteraves rouges Pâtes à la bolognaise Fromage blanc	Carottes Poisson Légumes Gâteau	 Tomates Risotto Mousse au chocolat	Salade composée Jambon Gratin de légumes Fruit

Lundi 22/09/2025	Mardi 23/09/2025	Jeudi 25/09/2025	Vendredi 26/09/2025
Concombre  Couscous végétarien Compote	Salade Rôti Haricots verts Flognarde	Tarte à la tomate Pâte au thon Fruit	Roquette - Poire - Fromage Poulet aux pruneaux 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.

