



Menu du 17 au 28 Novembre 2025 :

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
17/11/2025	18/11/2025	20/11/2025	21/11/2025
Œuf mimosa Tarte de légumes Fruit 	Soupe Parmentier de poisson Fruit	Salade emmental Poulet Pomme de terre Compote	Crudité Pâte bolognaise Fromage blanc

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
24/11/2025	25/10/2025	27/11/2025	28/11/2025
Crudités Sauté de porc Potiron Yaourt	Salade Quiche au jambon Mousse au chocolat	Betteraves  Curry de lentilles Semoule Crème caramel	Velouté Poisson Riz 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.