



Menu du 03 au 14 Novembre 2025 :

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
03/11/2025	04/11/2025	06/11/2025	07/11/2025
Soupe Poulet Légumes Fruit	Crudités Blanquette de veau Riz Gâteau	 Oeuf mimosa Tarte de légumes Fruit	Crudités Sauté de porc Potiron Yaourt

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
10/11/2025	11/10/2025	13/11/2025	14/11/2025
Betterave rouge  Gratin de légumes Flognarde	Férié	Soupe Parmentier de poisson Fruit	Salade Quiche au jambon Mousse au chocolat

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.