



Menu du 5 au 16 janvier 2026 :



Lundi 05/01/2026	Mardi 06/01/2026	Jeudi 08/01/2026	Vendredi 09/01/2026
<p>Soupe</p> <p>Rôti de porc</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Fruit</p>	<p>Crudités</p> <p>Tajine végétarienne</p> <p>Galette de rois</p>	 <p>Quiche</p> <p>Sauté de boeuf</p> <p>Légumes</p> <p>Compote</p>	<p>Salade endives, choux et mâche</p> <p>Poisson</p> <p>Riz</p> <p>Crème vanille</p>

Lundi 12/01/2026	Mardi 13/01/2026	Jeudi 15/01/2026	Vendredi 16/01/2026
<p>Tarte au chèvre</p> <p>Poisson</p> <p>Légumes</p> <p>Fruit</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Lasagne</p> <p>Yaourt</p>	<p>Soupe</p> <p>Poulet</p> <p>Pomme de terre</p> <p>Fruit</p>	 <p>Salade</p> <p>Risotto aux légumes d'hiver</p> <p>Flan</p>

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.

