



Menu du 2 au 27 Février 2026 :

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
Crudités	Tarte au fromage	Soupe	Choux
Sauté de veau - Semoule	Poisson - Légumes	Pâte mexicaine	Poulet - Purée de patate douce
Yaourt	Fruit	Fruit	Gâteau chocolat

Lundi 23 février	Mardi 24 février	Jeudi 26 février	Vendredi 27 février
Salade	Crudités	Soupe	Crudités
Rougail - Riz	Poisson - Semoule	Gratin de chou-fleur	Tartiflette
Panna cotta	Fruit	Moelleux aux pommes	Compote

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.