



Menu du 19 au 30 janvier 2026 :

Lundi 19/01/2026	Mardi 20/01/2026	Jeudi 22/01/2026	Vendredi 23/01/2026
Soupe	Brocolis	Tarte aux poireaux	Salade composée
Pâte au thon et olives	Saucisse Purée	Curry patate douce Lentilles	Blanquette de poulet Riz
Fromage blanc	Compote	Fruit 	Fruit

Lundi 26/01/2026	Mardi 27/01/2026	Jeudi 29/01/2026	Vendredi 30/01/2026
Bouillon vermicelle	Soupe	Crudités	Tarte à l'oignon
Crumble potiron et fromage	Parmentier de poisson	Poulet Légumes	Sauté de bœuf Légumes
Œuf au lait 	Fruit	Tarte aux pommes	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.