



Menu du 02 mars au 13 mars 2026 :

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02/03/2026	03/03/2026	05/03/2026	06/03/2026
Œuf mimosa Carbonara végété Fruit 	Bouillon Carbonade Pomme de terre Compote	Rillettes de thon Poulet Semoule Fruit	Salade chèvre Sauté de porc Légumes Gâteau chocolat

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
09/03/2026	10/03/2026	12/03/2026	13/03/2026
Salade composée Pizza végété Flognarde 	Soupe Tagliatelles de poisson Fruit	Taboulé d'hiver Émincés de boeuf Légumes Compote	Crudités Saucisses Purée Fromage blanc

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.