





Menu du 16 mars au 27 mars 2026 :

Lundi 16/03/2026	Mardi 17/03/2026	Jeudi 19/03/2026	Vendredi 20/03/2026
Tarte aux légumes Rôti de porc Pomme de terre Fruit	Crudités Poulet Riz Tarte aux fruits	Soupe  Gratin gnocchi Légumes Crème vanille	Salade Lasagne de poisson Compote

Lundi 23/03/2026	Mardi 24/03/2026	Jeudi 26/03/2026	Vendredi 27/03/2026
Betteraves rouges Couscous végétarien  Yaourt	Soupe Parmentier de poisson Fruit	Salade composée Quiche Mousse au chocolat	Velouté Poulet Gratin de brocolis 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.