



## Menu du 30 mars au 24 avril 2026 :

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Tarte aux légumes	Coleslaw	Salade de lentilles Quiche aux légumes  Fruit	Crudités
Poisson - Pâtes	Sauté de porc - Légumes		Chili con carne
Fruit	Yaourt		Panna Cotta

Lundi 20 avril	Mardi 21 avril	Jeudi 23 avril	Vendredi 24 avril
Tarte au chèvre	Crudités	Radis	Salade
Poisson aux herbes Pommes de terre	Sauté de poulet aux olives - Pâtes	Rôti de porc - Légumes	Tourte aux légumes
Fruit	Crumble	Far breton	Crème au chocolat

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.*