



Menu du 26 mai au 5 juin 2026 :

Lundi 25 mai	Mardi 26 mai	Jeudi 28 mai	Vendredi 29 mai
Férié	Velouté de cougettes Poulet aux champignons - Pâtes Fruit	Salade de radis Poisson rôti - pommes de terre Compote	Roquettes/carottes Croque monsieur Dessert à la fraise

Lundi 1 ^{er} juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
Salade carottes cumin Quiche aillot et pommes de terre Fruit	Betterave/chèvre Rôti de porc - Pâtes Gâteau citron	Tarte à la tomate Poisson - Légumes Fruit	Salade printanière Poulet basquaise - riz Yaourt

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.