





## Menu du 22 juin au 3 juillet 2026 :

Lundi 22 juin	Mardi 23 juin	Jeudi 25 juin	Vendredi 26 juin
<b>Salade pommes de terre</b>  <b>Poisson/ratatouille</b>  <b>Crème chocolat</b>	<b>Crudités</b>  <b>Sauté de porc aux olives - Riz</b>  <b>Gâteau</b>	<b>Oeufs</b>  <b>Spaghettis au pesto</b>   <b>Fruit</b>	<b>Pique nique</b>

Lundi 29 juin	Mardi 30 juin	Jeudi 2 juillet	Vendredi 3 juillet
<b>Salade d'épeautre</b>  <b>Chakchouka</b>   <b>Fruit</b>	<b>Salade tomate/mozzarella</b>  <b>Poisson - pommes de terre</b>  <b>Panna cotta fruits rouges</b>	<b>Taboulé</b>  <b>Kofta de bœuf</b>  <b>Fruit</b>	<b>Surprise</b>

Viandes et charcuteries « Ferme du Breuilh » (Janailhac) <i>Viandes :</i> Viande bovine
« EARL Pécout » (Château-Chervix) <i>Viandes et charcuteries :</i> 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.*