





## Menu du 8 juin au 19 juin 2026 :

Lundi 8 juin	Mardi 9 juin	Jeudi 11 juin	Vendredi 12 juin
 <b>Salade</b>  <b>Lasagne ricotta/courgettes</b>  <b>Tarte aux fruits</b>	<b>Taboulé libanais</b>  <b>Saucisses - Légumes</b>  <b>Yaourt</b>	<b>Salade de radis</b>  <b>Hachis parmentier</b>  <b>Fruit</b>	<b>Gaspacho</b>  <b>Poisson/riz</b>  <b>Cake aux carottes</b>

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
<b>Melon</b>  <b>Poisson</b> <b>Légumes</b>  <b>Gâteau</b>	<b>Crudités</b>  <b>Pâte à la carbonara</b>  <b>Compote</b>	<b>Tarte au fromage</b>  <b>Dahl de lentilles</b>  <b>Fruit</b> 	<b>Concombre</b>  <b>Poulet – pommes de terre</b>  <b>Glace</b>

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.*