

Tout est fait maison, et tous les œufs utilisés sont bios et locaux



Produit Local



Produit Bio

Menu végétarien

Menu du mois de AVRIL-MAI 2023 :

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	24/04/2023	25/04/2023	27/04/2023	28/04/2023
Entrée	Concombre vinaigrette	Riz en salade	Potage et ses lettres	Carottes et radis râpés
Plat	Poulet «EARL Pécout» - Frites	Gratin de légumes	Saucisse de bœuf «Ferme du Breuilh» aux haricots verts	Filet de colin, sauce beurre blanc
Dessert	Banane	Compote pomme vanille	Crème au chocolat	Riz Yaourt aux fruits

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	01/05/2023	02/05/2023	04/05/2023	05/05/2023
Entrée		Betteraves rouges	Taboulé aux légumes	Blé et maïs
Plat	Férié	Tagliatelles aux 3 fromages	Rôti de porc Bio « Ferme Au pré de mon arbre » et flageolets	Filet de cabillaud, carottes vichy
Dessert		Salade de fruits frais	Crème à la vanille	Banane

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	08/05/2023	09/05/2023	11/05/2023	12/05/2023
Entrée		Radis au pain beurré	Potage et ses lettres	Concombre
Plat	Férié	Risotto aux champignons	Saucisse de porc Bio « Ferme Au pré de mon arbre », blé à la tomate	Filet de lieu, pâtes en gratin
Dessert		Brownie	Petits suisses aux fruits	Tarte aux pommes

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	15/05/2023	16/05/2023	18/05/2023	19/05/2023
Entrée	Chou fleur en salade	Salade au gouda		
Plat	Bœuf marengo «Ferme du Breuilh» semoule	Omelette «GAEC de Lauterie» de pommes de terre	Férié	Pont
Dessert	Fromage blanc battu «Laiterie les Faye» au miel «Le rucher d'Andréa»	Compote		

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. 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.

Tout est fait maison, et tous les œufs utilisés sont bios et locaux



Produit Local



Produit Bio

Menu du mois de MAI-JUIN 2023 :



jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	22/05/2023	23/05/2023	25/05/2023	26/05/2023
Entrée	Betteraves rouges	Radis et carottes râpées	Concombre à la vinaigrette	Taboulé aux légumes
Plat	Boulettes d'agneau, boulgour et courgettes	Gratin riz œuf blette	Pâte à la carbonara	Filet de colin et petit pois
Dessert	Yaourt à la vanille	Cake au citron	Pomme	Fraises bio «Jardin de Dago»

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	29/06/2023	30/06/2023	01/06/2023	02/06/2023
Entrée		Radis , pain beurré	Carottes râpées	Concombre à la vinaigrette
Plat	Férié	Jambon et purée	Saucisse de bœuf « Ferme du Breuilh », pâtes à la sauce tomate	Lasagne de truite aux légumes
Dessert		Fraises bio «Jardin de Dago»	Yaourt sucré	Fruits au sirop

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	05/06/2023	06/06/2023	08/06/2023	09/06/2023
Entrée	Blé et maïs	Radis et carottes râpées	Sardine à la tomate	Tomate mozarella
Plat	Omelette «GAEC de Lauterie» à la ciboulette	Hachis parmentier de canard	Polenta aux légumes	Salade composée : riz, thon, maïs, tomate, olives, pois chiche
Dessert	Compote	Fraises bio «Jardin de Dago»	Biscuit léger	Crème vanille

jour	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
date	12/06/2023	13/06/2023	15/06/2023	16/06/2023
Entrée	Carottes râpées	Radis au pain beurré	Melon	Concombre
Plat	Tarte fine brocolis et cantal	Sauté de porc bio « Au pré de mon arbre », gratin de pâtes	Semoule , boulettes de bœuf à la tomate	Filet de lieu, gratin de courgettes pommes de terre
Dessert	Compote	Fraises bio «Jardin de Dago»	Extra léger au chocolat	Yaourt à la vanille

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. 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.

Tout est fait maison, et tous les œufs utilisés sont bios et locaux



Produit Local



Produit Bio



Menu végétarien

Menu du mois de JUIN-JUILLET 2023 :

jour date	Lundi 19/06/2023	Mardi 20/06/2023	Jeudi 22/06/2023	Vendredi 23/06/2023
Entrée	Betteraves rouges	Melon	Concombre à la crème 	SORTIE SCOLAIRE (date sous réserve – en cas de changement de date, le menu prévu sera reporté à cette date)
Plat	Poulet «EARL Pécout» - Frites	Gratin riz, chou vert, chair à saucisse	Duo de lentilles aux carottes	
Dessert	Fromage blanc battu «Laiterie Les Faye» au coulis de fruits rouges	Compote	Flognarde aux poires	

jour date	Lundi 26/07/2023	Mardi 27/07/2023	Jeudi 29/07/2023	Vendredi 30/06/2023
Entrée	Tomates et maïs	Gaspacho de tomate concombre 	Duo melon et pastèque	Taboulé
Plat	Boulette d'agneau, boulgour et courgettes	Gratin de légumes	Sauté de porc bio «Ferme Au pré de mon arbre», pâtes en gratin	Filet de colin, carottes vichy
Dessert	Nectarine	Gâteau au yaourt	Glace	Fraises bio «Jardin de Dago»

jour date	Lundi 03/07/2023	Mardi 04/07/2023	Jeudi 06/07/2023	Vendredi 07/07/2023
Entrée	Melon 	Radis, saucisson à l'ail « Ferme Pécout »	Salade de tomates	Pique-Nique ! Chips
Plat	Couscous aux légumes	Quiche courgettes lardons et feta	Hamburger, frites	Salade de riz tomate thon maïs
Dessert	Fromage blanc battu «Laiterie les Faye» au miel «Le rucher d'Andréa»	Fraises «Jardin de Dago»	Brugnon	Emmental à la coupe
				Abricots

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. 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

VACANCES D'ÉTÉ
A PARTIR DU 8 JUILLET 2023

