

Menu Septembre 2023 :



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

* Fait Maison

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04/09/2023	05/09/2023	07/09/2023	08/09/2023
Tomate et mozzarella Poulet « EARL Pécout » frites Compote	Melon - Pastèque Ratatouille au blé Fromage Mousse au chocolat*	Brocoli vinaigrette Saucisses de bœuf « Ferme du Breuilh » pommes de terre sautées Fromage blanc « Laiterie Les Fayes »	Taboulé Filet de colin et carottes vichy Raisin blanc

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
11/09/2023	12/09/2023	14/09/2023	15/09/2023
Concombre à la crème Sauté de poulet « EARL Pécout » pâte à la sauce tomate Poire	Salade de tomates Bœuf bourguignon « Ferme du Breuilh » Pommes de terre vapeur Crème à la vanille*	Carottes râpées Quiche courgette lardons et feta* Salade de fruits frais	Melon Lasagne aux légumes* Glace

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
18/09/2023	19/09/2023	21/09/2023	22/09/2023
Salade composée : Riz + Pois chiche + Tomates + Olives + Concombre + Thon + Cube emmental Yaourt sucré	Concombre à la ciboulette Saucisse de porc « Au pré de mon arbre » Pâte à la tomate Compote et gâteaux secs	Betteraves rouges Duo de lentilles-carottes Gâteau au yaourt*	Salade Melon-Concombre-Fêta Poisson pané Purée de pommes de terre Poire

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
25/09/2023	26/09/2023	28/09/2023	29/09/2023
Taboulé Flan de légumes Fromage blanc « Laiterie Les Fayes » au miel « Le rucher d'Andréa »	Tomate mozzarella Veau marengo « EARL Pécout » Semoule Salade de fruits frais	Melon Boulettes de bœuf Riz à la tomate Biscuit léger*	Salade aux dés de gouda Quiche thon et tomates fraîches 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.

Menu OCTOBRE 2023 :



Menu végétarien



Produit local



Produit Bio

* Fait Maison

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
02/10/2023	03/10/2023	05/10/2023	06/10/2023
<p>Tomates</p> <p>Sauté de porc «Au pré de mon arbre» Carottes - Pomme de terre</p> <p>Yaourt à la vanille</p>	<p>Taboulé </p> <p>Gratin de chou-fleur et brocolis</p> <p>Cake aux raisins*</p>	<p>Salade au gruyère</p> <p>Pâte à la bolognaise</p> <p>Raisin blanc</p>	<p>Carottes et céleri râpés</p> <p>Filet de colin et gratin de pomme de terre</p> <p>Banane</p>

SEMAINE DU GOÛT

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
09/10/2023	10/10/2023	12/10/2023	13/10/2023
<p>Bâtonnets de carottes et sauce au fromage frais et aux herbes</p> <p>Carri de saucisses «EARL Pécout»</p> <p>Tagliatelles</p> <p>Salade de fruits exotiques</p>	<p>Pastèque - Melon jaune</p> <p>Paëlla maison*</p> <p>Banane</p>	<p>Toast roquefort, poires et noix</p> <p>Pizza végétarienne</p> <p>Glace </p>	<p>Potage à la citrouille</p> <p>Parmentier de canard</p> <p>Purée patate douce et carottes</p> <p>Moelleux au chocolat*</p>

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
16/10/2023	17/10/2023	19/10/2023	20/10/2023
<p>Betteraves rouges</p> <p>Poulet «EARL Pécout» Haricots verts et châtaignes</p> <p>Fromage blanc battu «Laiterie Les Fayes»</p>	<p>Chou vert et rouge</p> <p>Sauté de porc «Au pré de mon arbre» Coquillettes</p> <p>Gâteau au yaourt et pommes*</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Boulettes d'agneau «EARL Pécout» A la ratatouille et au blé</p> <p>Poire</p>	<p>Salade cantal</p> <p>Omelette de pommes de terre</p> <p>Banane </p>

VACANCES
DU 21 OCTOBRE AU 05 NOVEMBRE 2023

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.