

Menu Mars 2024 :



Menu végétarien



Produit Local



Produit Bio

* Fait Maison

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
04/03/2024	05/03/2024	07/03/2024	08/03/2024
<p>Betteraves rouges</p> <p>Poulet « EARL Pécout » Potatoes pommes de terre et patates douces</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade endive pomme cantal</p> <p>Rougail « Au pré de mon Arbre » Riz</p> <p>Tarte aux pommes*</p>	<p>Soupe de légumes</p> <p>Lasagne de la mer</p> <p>Flan au caramel* Fruit</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Rôti de porc « Au pré de mon Arbre » châtaigne et légumes rôtis</p> <p>Yaourt au sucre</p>

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
11/03/2024	12/03/2024	14/03/2024	15/03/2024
<p>Soupe Butternut</p> <p>Sauté de veau « EARL Pécout » Haricots verts</p> <p>Moelleux au chocolat*</p>	<p>Pizza aux légumes*</p> <p>Blanquette de poisson, riz</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé orange : Carottes, pommes, pamplemousse, semoule</p> <p>Omelette aux herbes </p> <p>Tiramisu*</p>	<p>Betteraves rouges vinaigrettes</p> <p>Sauté de bœuf « Ferme du Breuilh » Purée - Comté</p> <p>Salade de fruits frais</p>

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
18/03/2024	19/03/2024	21/03/2024	22/03/2024
<p>Chou rouge râpé</p> <p>Blanquette de dinde riz et légumes</p> <p>Compote</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>Pâté de pommes de terre* + salade verte</p> <p> Flan au chocolat*</p>	<p>Tarte fine endives*</p> <p>Poisson du moment + patates douces</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte et dès de gouda</p> <p>Sauté d'agneau « EARL Pécout », pâtes à la sauce tomate</p> <p>Compote</p>

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
25/03/2024	26/03/2024	28/03/2024	29/03/2024
<p>Salade blé + maïs + radis + carottes</p> <p>Poulet « EARL Pécout », frites* maison</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées </p> <p>Pâtes à la bolognaise de légumes</p> <p>Yaourt sucré</p>	<p>Soupe</p> <p>Poisson pané maison Purée de légumes</p> <p>Gâteau au chocolat*</p>	<p>Salade betteraves et pommes</p> <p>Bœuf bourguignon « Ferme du Breuilh » Pommes de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc « Laiterie les Faye » au miel « Le rucher d'Andréa »</p>

Les menus sont préparés par des cuisiniers à partir d'ingrédients bruts et de saison. Toutes les pâtisseries, sucrées ou salées, sont faites maison.

Les produits d'épicerie utilisés sont en majorité bio, de même que les légumes. Les viandes travaillées proviennent d'éleveurs de proximité.

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.