



| 16/09/24 | 17/09/24 | 18/09/24 | 19/09/24 | 20/09/24 |
|--|--|--|---|---|
| <p>Salade de saison 11,14 -</p> <p>Poulet rôti de Delphine à Cérizols</p> <p>Purée de pommes de terre 6 -</p> <p>Fromage de vache« la Campailasse » de Montégut Plantaurel 6 -</p> <p>Fruit frais :Pêches plates</p> | <p>- Plat complet -</p> <p>Salade de blé et crudités 4,11,14 -</p> <p>Clafoutis salé de légumes estivaux 4,6,8 -</p> <p>Gâteau au chocolat 4,6,8</p> | <p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p> | <p>Crudités de saison 6,11,14 -</p> <p>Rougail de saucisse de Jean-François à Mérigon - grammage réduit</p> <p>Riz -</p> <p>Yaourt de Brebis de Bastien à St Michel 6 -</p> <p>Fruit frais : 1er raisin</p> | <p>Pâté végétal aux lentilles brunes et carottes 4,6,8 -</p> <p>Légumes de saison</p> <p>Pommes de terre au four -</p> <p>Cake au citron et pavot 4,6,8</p> |

- ✓ Les produits sont cuisinés sur place, frais, de saison et principalement issus de l'agriculture biologique
- ✓ Les menus sont construits en accord avec le Programme National Nutrition Santé recommandé pour les enfants

Allergènes : 1-Arachides 2-Céleri 3-Crustacés 4-Gluten 5-Fruits à coque 6-Lait 7-Lupin 8-Œuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde

