



23/09/24	24/09/24	25/09/24	26/09/24	27/09/00
<p>Crudités de saison salade, tomates, courgettes 11,14 -</p> <p>Gratin de Boulgour aux petits pois et coulis de tomates 4,6 -</p> <p>Semoule au lait et à la vanille 4,6</p>	<p>Soupe de légumes de saison 6 -</p> <p>Dos de lieu noir MSC, beurre citronné 4,6,9 Riz -</p> <p>Fromage blanc de Bert-Jan et Julie 6 -</p> <p>Cookies anti-gaspi 1,4,6</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL</p>	<p>Salade de saison 11,14 -</p> <p>Bolognaise au bœuf de Bert-Jan à Cérizols et lentilles vertes</p> <p>Pâtes 4,8 -</p> <p>Far Breton aux pruneaux 4,6,8</p>	<p>Bâtonnets de courgettes et Houmous 11,14 -</p> <p>Palet de lentilles corail et de riz/ Chiffonnade de salade verte 11,14 -</p> <p>Fromage local « Les chevriers de Bardaou » 6 -</p> <p>Fruit de saison : la Poire</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-Cœuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites

