



30/09/24	01/10/24	02/10/24	03/10/24	04/10/24
<p>- Plat complet -</p> <p>Lasagnes aux pois cassés ariégeois et légumes de saison 4,6,8</p> <p>Salade verte 11,14</p> <p>-</p> <p>Yaourt de Bert-Jan et Julie à Cérizols 6</p> <p>-</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Rosace de crudités 11,14</p> <p>-</p> <p>Rondelles de Boudin noir de Mérigon grillées 6,11</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>-</p> <p>Crumble aux pommes de Tourtouse 4,6</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p>	<p>Salade de saison 11,14</p> <p>-</p> <p>Bœuf mode de Bert-Jan et Julie à Cérizols 4</p> <p>Pommes de terre locales vapeurs 6</p> <p>-</p> <p>Flan aux œufs et caramel 6,8</p>	<p>Salade de pois chiches au cumin 11,14</p> <p>-</p> <p>Gratin de gnocchis au bleu des Pyrénées 4,6,8</p> <p>-</p> <p>Cake aux fruits campagnard 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 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement