



07/10/24

08/10/24

09/10/24

10/10/24

11/10/24

Velouté de légumes de saison

6

-

Sauté de Porc de Jean-François à Mérigon aux épices

4

Purée de patates et céleri au beurre

2,6

-

Tomme de vache « La Campaillasse » Fromagerie de la Sestière à Montégut Plantaurel

6

-

Crème au chocolat

6

Salade Grecque

6,11,14

-

Clafoutis salé aux petits pois, chèvre et menthe

4,6,8

-

Yaourt de la Ferme de la Buscaillère à Castelnau Durban

6

-

Galette St Michel

4,6,8

**Les
Mercredis
c'est avec
ENVOL !**

Carottes râpées au citron et huile d'olive

11,14

-

Dos de Merlu du Cap, sauce Basilic

9

Semoule de couscous au poivrons

4

-

Fromage « Le Montégout » Fromagerie de la Sestière à Montégut Plantaurel

6

-

Pomme rôtie au four

6

Salade de crudités

11,14

-

Galettes de quinoa, lentilles corail et carottes

-

Fruit frais de saison : la Prune

-

Sablé maison

4,6,8

✓ 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



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

