



# MENUS du 14 au 18 Octobre 2024

## SEMAINE DU GOUT

Avec l'association « Courgette et Salsifis »



14/10/24

15/10/24

16/10/24

17/10/24

18/10/24

Carottes râpées

11,14

-

Nems végétariens et Nems à la dinde sur un lit de salade verte

5,12

-

Panna Cotta et panaché de coulis de fruits

6

- Menu imaginé et préparé par les élèves de CP/CE1 -

Salade de crudités du moment

11,14

-

Poulet ariégeois aux olives

Pommes de terre et patates douces rôties au four

-

Fromage blanc de la GAEC de la Buscaillère à Castelnaud Durban

et Miel de la GAEC de la Chouette à Montardit

6

Banana Bread

8,6

- Menu imaginé et préparé par les élèves de CE2/CM1/CM2 -

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

Salade coleslaw et haricots blancs

11,14

-

Lasagnes de légumes verts et Ricotta

6

-

Gâteau au chocolat et cookies aux abricots

secs

4,6,8

- desserts choisis et préparés par les élèves de Maternelle -

- Plat Complet -

Parmentier de lentilles vertes d'Ariège

6

Salade verte

11,14

-

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

6

-

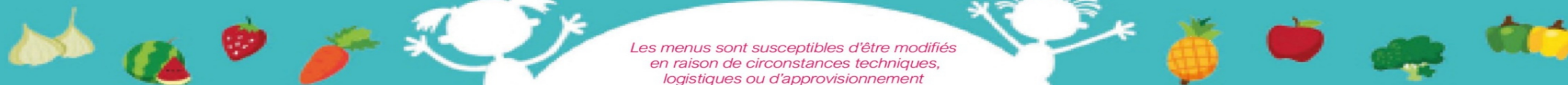
Sorbet artisanal à la mangue - Les Glaces de L'Izard

6

✓ 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