



04/11/24

05/11/24

06/11/24

07/11/24

08/11/24

Salade de crudités du moment

11,14

-

Sauté de veau de

J.François - GAEC de la Caire à Mérigon – en Blanquette

4

Pâtes

4,6,8

-

Fromage blanc fermier et confiture artisanale

6

Pâté végétal aux haricots blancs et carottes

6,8

-

Salade de pois chiches et crudités du moment

11,14

Riz de Camargue IGP

6

-

Flan pâtissier

6,8

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

Salade verte aux graines

5,11,14

-

Panaché de saucisses de Porc (ail des ours et épices douces) de

J.François - GAEC de la Caire à Mérigon – grillées

Purée de Pommes de terre

6

-

Salade de fruits frais

Velouté de légumes

14

-

Boulettes de lentilles sauce coco

Semoule

4

-

Tomme de vache « type Reblochon » de Bert-Jan et Julie – GAEC Les vachers de Morere à Cérizols -

6

-

Moelleux au miel et aux noix

4,5,8

- ✓ *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

