



18/11/24	19/11/24	20/11/24	21/11/24	22/11/24
<p>Salade de saison 11,14 -</p> <p>Poulet rôti de Delphine Gombert – <u>GD Poulets</u> - à Cérizols</p> <p>Purée de pommes de terre et courges de saison 6 -</p> <p>Le Cake d'AnneSoSo au citron pavot 4,6,8</p>	<p>- <i>Plat complet</i> -</p> <p>Salade de blé et crudités 4,11,14 -</p> <p>Clafoutis salé aux légumes d'automne et bûches de chèvre 4,6,8 -</p> <p>Mousse au chocolat 6,8</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL</p>	<p><i>Plat Complet</i> -</p> <p>Choucroute garnie revisitée 14 -</p> <p>Yaourt de Brebis de <u>Bastien Puech</u> à St Michel 6 -</p> <p>Fruit frais : le Kiwi Bio de Cazères</p>	<p>Pâté végétal aux lentilles brunes et carottes 4,6,8 -</p> <p>Compotée de Légumes de saison -</p> <p>Pommes de terre rôties au four -</p> <p>Tomme des Pyrénées IGP de la <u>Ferme du Carregaut</u> à Castelnaudurban Maternelles : Emmental français 6 -</p> <p>Fruit frais</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

