



09/12/24	10/12/24	11/12/24	12/12/24	13/12/24
<p>Velouté de légumes de saison 6 -</p> <p>Sauté de Porc de Jean-François – GAEC de la Caire - à Mérigon aux épices 4</p> <p>Purée de pommes de terre et courges 2,6 -</p> <p>Fruit de saison le Kiwi Bio de Cazères 6</p>	<p>Salade de choux blancs et rouges et olives noires 6,11,14 -</p> <p>Clafoutis salé aux légumes de saison et Ricotta 4,6,8 -</p> <p>Yaourt à la vanille BIO « Les 2 vaches » 6 -</p> <p>Cake à la carotte et glaçage à l'orange 4,6,8</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p>	<p>Carottes râpées au citron et huile d'olive 11,14 -</p> <p>Dos de Merlu du Cap, sauce citronnée 9 4</p> <p>Riz de Camargue IGP -</p> <p>Bûche de chèvre cendré GAEC « Lou Capele » à Montbrun-Bocage Maternelles : déli'chèvre/Emmental français 6 -</p> <p>Pomme rôtie au four 6</p>	<p>Salade de crudités 11,14 -</p> <p>Galettes de quinoa, lentilles corail et carottes 8,6 -</p> <p>Fruit frais de saison -</p> <p>Sablés au gingembre 4,6,8</p>

- ✓ **Maraîchères BIOS du moment** : **Eglantine Dehant** à Cazères (31) – **Camille Crumeyrolle** à Sainte-Croix-Volvestre (09) – **Ferme de Poujac** à Fabas (09)
- ✓ *Les produits sont cuisinés sur place, frais, de saison et principalement issus de l'agriculture biologique – Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement*
- ✓ *Les menus sont construits en accord avec le Programme National Nutrition Santé recommandé pour les enfants*