



16/12/24

Salade coleslaw et  
haricots blancs

11,14

-

Lasagnes de  
légumes de saison  
et Reblochon de  
Savoie

4,6,8

-

Fruit frais de saison :  
Poire William

17/12/24

## MENU de NOEL

Muffin aux olives vertes bios  
et fêta sur son lit de salade  
verte

4,6,8,11,14

-

Pintade fermière rôti de chez  
Delphine Gombert à Cérizols

-

Purée au deux pommes de  
terre

6

-

Cheese-cake spéculoos et  
coulis de fruits rouges

4,6,8

Pains spéciaux au seigle et aux  
graines de Lili Hérisson à Bagert

18/12/24

**Les Mercredis**

**c'est avec  
ENVOL !**

19/12/24

Velouté de légumes de  
saison

6

-

Rôti de porc J.François -  
GAEC de la Caire - à Mérigon

Riz de Camargue IGP

-

Fromage blanc fermier

6

-

Fruit frais de saison :  
Clémentine

20/12/24

Salade verte

11,14

Mijoté de lentilles et  
courges

Semoule

4

-

Tomme des Pyrénées  
au lait cru IGP BIO -

GAEC de Carregaut à  
Castelnau Durban

Maternelles : Emmental  
français

6

-

Glace artisanale vanille  
et noix de macadamia

6

- ✓ **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*