



06/01/25	07/01/25	08/01/25	09/01/25	10/01/25
<p>Salade de crudités du moment 11,14 -</p> <p>Sauté de veau de J.François - <u>GAEC de la Caire à Mérigon</u> – en Blanquette</p> <p>« Pâtes Gianelli » des sœurs <u>Faggianelli</u> à Méras 4,6,8 -</p> <p>Kiwi Bio de Cazères (31)</p>	<p>Foie gras de canard du Sud Ouest et salade verte 11,14 -</p> <p>Salade de pois chiches Bios et crudités du moment 11,14</p> <p>Riz de Camargue IGP 6 -</p> <p><b>Galette des rois</b> 4,5,6,8</p>	<p><b>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</b></p>	<p>Salade verte aux graines 5,11,14 -</p> <p>Panaché de saucisses de Porc (ail des ours et chorizo) de J.François - <u>GAEC de la Caire à Mérigon</u> – grillées</p> <p>Purée de Pommes de terre 6 -</p> <p>Yaourt Bio fermier de Bert-Jan et Julie – <u>GAEC les Vachers de Morère</u> à Cérizols et confiture artisanale 6</p>	<p>Velouté de légumes 14 -</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Semoule 4 -</p> <p>Montégoût Bio fromage à pâte molle et croûte fleurie <u>Fromagerie de la Sestière</u> à Montegut Plantaurel Maternelles : Bethmale au lait pasteurisé 6 -</p> <p>Flan pâtissier au lait fermier Bio 6,8</p>

✓ **Maraîchers BIOS du moment** : **GAEC de Champ Boule** à Barjac (09) – **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*

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