



13/01/25	14/01/25	15/01/25	16/01/25	17/01/25
<p><i>Plat Complet</i></p> <p>Pizzenta au tofu fumé et nature Bio, légumes d'hiver 6</p> <p>Salade verte 11,14</p> <p>-</p> <p>Moelleux à la citrouille et 4 épices 4,6,8</p>	<p>Crudités de saison 11,14</p> <p>-</p> <p>Choucroute alsacienne garnie revisitée 14</p> <p>-</p> <p>Panna Cotta vanille et coulis de fruits jaunes 6</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p>	<p>Velouté de légumes de saison 6</p> <p>-</p> <p>Parmentier au poisson, poireaux, légumes verts et Grana Padano AOP 6,9</p> <p>-</p> <p>Far breton aux pruneaux 4,6,8</p>	<p>Salade verte 11,14</p> <p>-</p> <p>Mijoté de Pois cassés, courges et légumes de saison 6</p> <p>Riz de Camargue AOP -</p> <p>Panaché de Tommes au lait de Vache Bio - GAEC Les Vachers de Morère à Cézizols -</p> <p>Maternelles : Bethmale au lait pasteurisé 6</p> <p>-</p> <p>Compote de pommes maison</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