



27/01/25	28/01/25	29/01/25	30/01/25	31/01/25
<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 et pavot 4,6,8</p>	<p>Velouté de légumes 6 -</p> <p>Clafoutis salé aux légumes d'hiver et Fêta AOP 4,6,8 -</p> <p>Gâteau moussoux chocolat/carottes</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL</p>	<p>-</p> <p>« Croziflette » au reblochon de Savoie 4,6</p> <p>Salade verte 11,14 -</p> <p>Yaourt de Brebis de <u>Bastien Puech</u> à St Michel 6 -</p> <p>Sablés au gingembre</p>	<p>Pâté végétal aux lentilles brunes et carottes, cornichons d'Aurélia - <u>Poêle dans la main</u> à Fabas 4,6,8 -</p> <p>Pommes de terre rôties au four -</p> <p>Compotée de Légumes de saison -</p> <p>Tomme de chèvre Bio - <u>fromagerie Lou Capele</u> à Montbrun Bocage Maternelles : Bethmale au lait pasteurisé 6 -</p> <p>Fruit frais</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