



10/02/25

Carottes râpées au citron et huile d'olive

11,14

-

Cuisse de poulet Label Rouge - Ariège volailles au Carla Bayle - à la tomate et aux olives vertes

4

Purée de pommes de terre et courges

6

-

Clémentine

11/02/25

Salade de choux blancs et rouges et olives noires

11,14

-

Crumble salé aux légumes de saison et parmesan

4,6

-

Yaourt brassé au lait de Jersiaise Bio - GAEC Bordeblance à St Girons

6

-

Cake à la carotte et glaçage à l'orange

4,6,8

12/02/25

**Les
Mercredis
c'est avec
ENVOL !**

13/02/25

Velouté de légumes de saison

6

-

Dos de Merlu du Cap, sauce beurre blanc

9

Riz de Camargue IGP

4

-

Tomme au lait cru de vache Bio – Fromagerie de la Sestière à Montégut Plantaurel Maternelles : Bethmale au lait pasteurisé

-

Pomme rôtie au four à la cannelle

6

14/02/25

Salade de crudités

11,14

-

Mijoté de haricots blancs aux épices douces

6

Semoule couscous

4

-

« Milk Shake » à la vanille

6



Maraîchers BIOS du moment : **GAEC de Champ Boule** à Barjac (09) – **Camille Crumeyrolle** à Sainte-Croix-Volvestre (09) – **Ferme de Poujac** à Fabas (09)

PAIN BIO : **LILI Hérisson** « Au Fournil des Copain » à Bagert (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