



03/03/25	04/03/25	05/03/25	06/03/25	07/03/25
<p>Salade de crudités du moment 11,14 -</p> <p>Daube de veau de J.François - <u>GAEC de la Caire à Mérigon</u> – à la niçoise</p> <p>« Pâtes Gianelli » des sœurs <u>Faggianelli</u> à Méras 4,6,8 -</p> <p>Fruit de saison : Kiwi Bio de Cazères</p>	<p>Pâté végétal aux haricots blancs, cornichons d'Aurélia - <u>Poêle dans la main</u> à Fabas 11,14 -</p> <p>Salade de pois chiches Bios et crudités du moment 11,14</p> <p>Riz 3 saveurs 6 -</p> <p>MARDI GRAS Mini-crêpes Bio et Caramel au beurre salé 4,6,8</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p>	<p>Velouté de légumes 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 brassé au lait de vache Jersiaise Bio - <u>GAEC Bordeblanche</u> à St Girons et confiture de fraises Bio 6</p>	<p>Salade verte aux graines 5,11,14 -</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Semoule 4 -</p> <p>« Le p'tit Montégout » – <u>Fromagerie de la Sestière</u> à Montégut 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) – **La Ferme Capillotractée** à Sainte-Croix-Volvestre (09) – **Ferme de Poujac** à Fabas (09)
PAIN BIO : **LILI Hérisson** « Au Fournil des Co'Pains » 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