



17/03/25

18/03/25

19/03/25

20/03/25

21/03/25

Salade de blé et
lentilles vertes
4,11,14

Gratin de Polenta
aux graines et
mijoté de légumes
de saison
5,6

Semoule au lait et
aux 4 épices
4,6

Soupe de légumes du
moment
6

Beignets de poisson
blanc
4,9,10

Risotto épicé
6

Fromage « La
Campaillasse » Tomme au
lait cru de vache Bio –
Fromagerie de la Sestière à
Montégut Plantaurel
Maternelles : Bethmale aux 3 laits
pasteurisé
6

Cookies ChocoNuts
1,4,6

**Les Mercredis
c'est avec
ENVOL**

Salade verte aux
graines
11,14

Spaghetti Bios
4,6
Bolognaise au bœuf -
de Jean-François - GAEC de
la Caire à Mérigon -

Tarte aux amandes
4,5,6,8

Bâtonnets de carottes et
Houmous
11,14

Mijoté de haricots
blancs aux épices
6

Semoule couscous
4

Yaourt brassé au lait de
vache Jersiaise Bio
GAEC Bordeblanche à St
Girons
6

Salade de fruits frais

Maraîchers BIOS du moment : **GAEC de Champ Boule** à Barjac (09) – **La Bonne Botte** Brendan Thomer à Cazères (31)

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