



24/03/25

25/03/25

26/03/25

27/03/25

28/03/25

Salade de saison

11,14

-

Poulet rôti entier de  
Delphine Gombert – GD

Poulets à Cérizols

Purée de pommes  
de terre et courges  
de saison

6

-

Crème renversée au  
caramel

6,8

Velouté de légumes

6

-

Clafoutis salé aux  
légumes de printemps et  
Fêta AOP

4,6,8

-

Cake dodu au chocolat

4,6,8

**Les Mercredis  
c'est avec  
ENVOL**

Salade verte

11,14

Gratin Dauphinois

4,6

Jambon blanc

14

-

Yaourt de Brebis de  
Bastien Puech à St Michel

6

-

Sablés au  
gingembre

4,6,8

Pâté végétal aux lentilles  
blondes et carottes,  
cornichons d'Aurélia - Poêle  
dans la main à Fabas

4,6,8

-

Gnocchis

4,6

-

Compotée de  
Légumes de saison

-

Tomme de Vache au lait  
cru Bio de Bert-Jan et Julie –  
GAEC Les Vachers de Morère à  
Cérizols

Maternelles : Bethmale au 3 laits  
pasteurisé

6

-

Fruit 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*