



31/03/25	01/04/25	02/04/25	03/04/25	04/04/25
<p>Salade de pois chiches au cumin 11,14 -</p> <p>Gratin de Pâtes Bio et sa sauce crémeuse aux légumes, chèvre de Bardaou et miel Bio de Fabas <u>Lumière d'abeilles</u> 4,6,8 -</p> <p>Gâteau aérien au citron 4,6,8</p>	<p>Crudités en folies 11,14 -</p> <p>Rondelles de Boudin noir grillées de J.François - <u>GAEC de la Caire à Mérigon-</u> 11</p> <p>Pommes de terres rôties au four -</p> <p>Tomme au lait cru de vache Bio au Fenugrec- <u>GAEC les Vachers de Morère</u> à Cérizols Maternelles : Bethmale de Brebis au lait pasteurisé 6 -</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p>	<p>Soupe de légumes 6 -</p> <p>Saucisse de bœuf aux échalotes et Chorizo de Bœuf Gasconne des Pyrénées de la <u>Ferme de Montaigon</u> à Cérizols</p> <p>Riz de Camargue IGP -</p> <p>Gâteau moelleux frangipane/pommes 6</p>	<p>Lasagnes aux pois cassés bio et légumes de saison 4,6</p> <p>Salade verte et dés de Fêta Bio de <u>Bastien Puech</u> à St Michel 6,11,14 -</p> <p>Salade de fruits frais</p>

Maraîchers BIOS du moment : **La Bonne Botte** Brendan Thomer à Cazères (31) – **Cia Grain** 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-Cœuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites