



07/04/25

08/04/25

09/04/25

10/04/25

11/04/25

Carottes râpées au  
citron et huile  
d'olive

11,14

-

Lasagnes au Bœuf de  
Bert-Jan et Julie – GAEC Les  
Vachers de Morère à

Cérizols

4,6

-

Fruit frais

Salade de choux  
blancs et rouges et  
olives noires

11,14

-

Crumble salé aux  
légumes de saison et  
parmesan

4,6

-

Yaourt nature au sucre de  
canne Bio

6

-

Gâteau moelleux  
betterave chocolat

4,5,6,8

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

Velouté de légumes  
de saison

6

-

Filet de Merlu MSC,  
sauce crémée et  
citronnée

6,9

Riz de Camargue  
IGP

-

Glace artisanale à la  
pistache et chantilly

6

Salade de crudités

11,14

-

Poêlée de haricots rouges  
au lait de coco et épices  
douces

6

Boulgour

4

-

Tomme au lait cru de vache  
Bio au Fenugrec – GAEC les  
Vachers de Morère à Cérizols  
Maternelles : Bethmale de Brebis  
au lait pasteurisé

6

-

Pomme rôtie au four à  
la cannelle

6

**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-Œuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites

