

12/05/25

Rillettes de  
Maquereaux

9,6,11,14

-

Frites de Polenta

6

Poêlée de 1ères  
courgettes de la  
saison !

-

Flan au caramel

8,6

13/05/25

Salade de crudités du  
moment

11,12

-

Tarte au Thon

4,6,8,9

-

Fromage «Brie Ariégeois»  
au lait cru de vache Bio –  
Fromagerie de la Sestière à  
Montégut Plantaurel

Maternelles : Bethmale aux 3  
laits pasteurisés

6

-

Kiwi

14/05/25

**Les Mercredis  
c'est avec  
ENVOL**

15/05/25

Salade verte aux  
graines

11,14

-

Sauté de Porc aux  
épices - de Jean-François -  
GAEC de la Caire à Mérigon

Spaghetti Bios

4,6

-

Tarte aux amandes et  
au Miel Bio - GAEC de la  
Chouette à Montardit

4,5,6,8

16/05/25

Soupe de légumes du  
moment

6

-

Curry de lentilles  
vertes

6

Boulgour

4

-

Yaourt brassé au lait de  
vache Jersiaise Bio -  
GAEC Bordeblanche à St  
Girons et confiture Bio

6

**Maraîchers BIOS du moment** : **La Bonne Botte** Brendan Thomer à Cazères (31) – **Cia Grain** à Fabas (09)

**FRUITS** : **Tutti Fruits** à St Girons (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*