



19/05/25	20/05/25	21/05/25	22/05/25	23/05/25
Salade de saison 11,14 - Poulet rôti entier de Delphine Gombert – <u>GD</u> <u>Poulets</u> à Cérizols Purée de pommes de terre 6 - Tomme de Vache au lait cru Bio « La Campaillasse » <u>Fromagerie de la Sestière</u> à Montégut Plantaurel Maternelles : Bethmale aux 3 laits pasteurisé 6 - Duo pommes et melons	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 aux graines 11,14 - Saucisse de Veau Gascon - de la <u>Ferme</u> <u>de Montaignon</u> à Cérizols - 14 Riz de Camargue IGP - Flan Libanais 6	Pâté végétal aux lentilles blondes et carottes, cornichons d'Aurélia - <u>Poêle</u> <u>dans la main</u> à Fabas 4,6,8 - Bouchée pannée au riz, haricot rouge et poivron Semoule et sauce crémeuse aux légumes, chèvre de Bardaou et miel Bio de Fabas <u>Lumière</u> <u>d'abeilles</u> 4,6,8 - Sablés maison épicés 4,6,8

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

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