



02/06/25

03/06/25

04/06/25

05/06/25

06/06/25

Carottes râpées au  
citron et huile d'olive  
11,14

-

Lasagnes au Veau  
Gascon - de la Ferme de  
Montaigon à Cérizols -  
4,6

-

Fruits frais :  
Pomme et Melon

Salade de choux blancs et  
rouges locaux, olives noires  
11,14

-

Crumble salé aux légumes  
de saison, haricots blancs  
et Parmigiano Regiano

4,6

-

Tomme au lait cru de Brebis  
Bio Fromagerie la Sestière à  
Montégut Plantaurel  
Maternelles : Bethmale aux 3 laits  
pasteurisé

6

-

Gâteau moelleux courgette  
chocolat  
4,5,6,8

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

Velouté de légumes de  
saison  
6

-

Filet de Merlu MSC,  
beurre blanc citronnée  
6,9

Riz de Camargue IGP

-

Yaourt BIO « Les 2 Vaches » à  
la vanille  
6

Salade verte aux  
graines et Houmous à  
la betterave  
11,14

-

Risotto aux  
champignons  
4

-

Pomme rôtie au four à  
la cannelle  
6

**Maraîchers BIOS du moment** : **La Bonne Botte** Brendan Thomer à Cazères (31) – **Les Jardins de Tagnères** à Mérigon (09) **Cia Grain** à Fabas (09) **FRUITS** : **Tutti Fruits** à St Giron (09)  
**PAIN BIO** : **Au Fournil des Co'Pains** LILI Hérisson 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