



09/06/25	10/06/25	11/06/25	12/06/25	13/06/25
<p>Férial</p> <p>LUNDI DE</p> <p>PENTECOTE</p>	<p>Salade verte aux graines 11,14 -</p> <p>Burger VG 4,6,8</p> <p>Pommes de terre rôties au four -</p> <p>Muffin aux pépites de chocolat 4,6,8</p>	<p>Les Mercredis</p> <p>c'est avec</p> <p>ENVOL !</p>	<p>Crudités de saison 11,14</p> <p>Mijoté de lentilles vertes locales et courgettes au lait de coco</p> <p>Semoule 4 -</p> <p>Tomme de Vache au lait cru Bio « La Campaillasse » Fromagerie de la Sestière à Montégut Plantaurel Maternelles : Bethmale aux 3 laits pasteurisé 6 -</p> <p>Pomme multicolore</p>	<p>Velouté de légumes de saison 6 -</p> <p>Poulets rôtis BIO de Cécile Verdier – Les Terres d'Aristée à Fabas</p> <p>Riz de Camargue IGP -</p> <p>Yaourt BIO de Bert-Jan et Julie – Les Vachers de Morere à Cérizols et sucre de canne Bio 6 -</p> <p>Sablés au gingembre 4,6,8</p>

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