



16/06/25	17/06/25	18/06/25	19/06/25	20/06/25
<p>Salade de crudités du moment 11,14 -</p> <p>Boeuf Gascon - de la <u>Ferme de Montaigon</u> à Cérizols - façon Bourguignon 4,14</p> <p>Pâtes Gianelli des <u>sœurs Faggianelli</u> à Méras 4,6,8 -</p> <p>Fruit de saison : le Melon</p>	<p>Pâté végétal aux haricots blancs, cornichons d'Aurélia - <u>Poêle dans la main</u> à Fabas 11,14 -</p> <p>Salade de pois chiches d'Occitanie Bios et crudités du moment 11,14</p> <p>Boulgour 6 -</p> <p>Gâteau moelleux aux poires et aux amandes 4,6'8</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p>	<p>Velouté de légumes de saison 6 -</p> <p>Colin d'Alaska pané sauce citronnée</p> <p>Riz de Camargue IGP -</p> <p>Yaourt de Brebis Bio – <u>GAEC de Champ Boule</u> à Barjac et crème de marrons vanillée 6</p>	<p>Salade verte aux graines 5,11,14 -</p> <p>Galettes de lentilles corail et petits légumes</p> <p>Semoule 4 -</p> <p>Tomme au lait cru de Brebis Bio <u>Fromagerie la Sestière</u> à Montégut Plantaurel Maternelles : Bethmale aux 3 laits pasteurisé 6 -</p> <p>Sablé aux amandes 4,5</p>

Maraîchers BIOS du moment : La Bonne Botte Brendan Thomer à Cazères (31) – Cia Grain à Fabas (09) - Les Jardins de Tagnères à Mérigon (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