



23/06/25

24/06/25

25/06/25

26/06/25

27/06/25

Pizzenta aux lardons  
fumés, légumes de  
saison et fromage

6

Salade verte aux  
graines

11,14

-

Tiramisu aux fruits  
rouges Maison

6,8

**SORTIE**  
**Pique-nique complet et  
équilibré**

Sandwich Pain de Mie, beurre,  
fromage et Jambon de chez  
Jean-François – GAEC de la Caire à  
Mérignon

-

Bâtonnets de crudités

-

Chips

-

Sablé aux épices

-

Pomme

**Les Mercredis**

**c'est avec**

**ENVOL !**

Velouté de légumes de  
saison façon Gaspacho

6

-

Chili Con Carne -  
Haricots rouges Bio et  
Boeuf haché de la GAEC  
de Champ Boule à Barjac

Riz de Camargue IGP

6,9

-

Yaourt brassé Bio au lait de  
vache Jersiaise - GAEC Borde  
Blanche à St Girons et confiture  
de fraises de Martine

6

Salade verte

11,14

-

Crumble salé aux légumes  
d'été et Parmigianon  
Regiano

4,6

-

Tomme de vache Bio au lait  
cru – GAEC les Vachers de  
Morere à Cérizols

Maternelles : tomme pasteurisé

6

-

Compote de pommes  
maison

**Maraîchers BIOS du moment** : La Bonne Botte Brendan Thomer à Cazères (31) – Cia Grain à Fabas (09) - Les Jardins de Tagnères à Mérignon (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-Cœuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites*