



15/09/25	16/09/25	17/09/25	18/09/25	19/09/25
<p>Gaspacho 11,14</p> <p>-</p> <p>Poulet rôti - <u>GD Poulet</u> à Cérizols</p> <p>Purée de pommes de terre et patates douces 6</p> <p>-</p> <p>Cake au chocolat et à la compote 4,6,8</p>	<p>Salade d'Ebly et crudités 4,11,14</p> <p>-</p> <p>Clafoutis salé aux légumes estivaux et Mozzarella 4,6,8</p> <p>-</p> <p>« Le P'tit Brie Ariégeois » - <u>Fromagerie la Sestière</u> à Montégut Plantaurel Maternelles : tomme au lait pasteurisé – <u>Les Fromageries Occitanes</u> à St Girons 6</p> <p>-</p> <p>Panaché de raisins</p>	<p>Les Mercredis</p> <p>c'est avec</p> <p>ENVOL !</p>	<p>Carottes râpées bios et locales 11,14</p> <p>-</p> <p>Rougail saucisse grammage réduit - <u>GAEC de la Caire</u> à Mérigon</p> <p>Riz de Camargue IGP</p> <p>-</p> <p>Yaourt de Brebis Bio <u>Bastien Puech</u> à St Michel et confiture de framboise Bio 6</p>	<p>Pâté végétal aux lentilles brunes et carottes, cornichons d'Aurélia – <u>Poêle dans la main</u> à Fabas 4,6,8</p> <p>-</p> <p>Galette Veggie</p> <p>-</p> <p>Salade de quinoa et crudités 11,14</p> <p>-</p> <p>Moelleux d'AneSoSo au citron et pavot 4,6,8</p>

Maraîchers BIOS du moment : – **Les Jardins de Tagnères** à Mérigon (09) **La Terre d'Eglanville** à Cazères (31) - **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