



06/10/25	07/10/25	08/10/25	09/10/25	10/10/25
<p>Carottes râpées 6 -</p> <p>Sauté de Porc aux épices - <u>GAEC de la Caire</u> à Mérigon</p> <p>Riz de Camargue IGP 2,6 -</p> <p>Crème façon Danette au chocolat 6</p>	<p>Salade à la Grecque au concombre, thon, tomates, fêta, et olives noires 6,9,11,14 -</p> <p>Polenta crémeuse 6</p> <p>Poêlée de légumes de saison -</p> <p>Yaourt Bio YO aux fruits 6 -</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p>	<p>Gaspacho 11,14 -</p> <p>Poulet rôti Bio - Cécile Verdier, <u>Les Terres d'Aristée</u> à Fabas 4</p> <p>Duo de pommes de terres en purée -</p> <p>Sablés au gingembre 4,6,8</p>	<p>Salade de quinoa rouge et crudités 11,14 -</p> <p>Galette Veggie</p> <p>Chiffonnade de salade -</p> <p>Tomme des Pyrénées Bio au lait cru IGP – <u>Fromagerie</u> <u>la Sestière</u> à Montégut Plantaurel Maternelles : tomme au lait pasteurisé – <u>Les Fromageries</u> <u>Occitanes</u> à St Giron 6 -</p> <p>Fruit frais : La pomme de Tagnères</p>

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

PAIN BIO : **Au Fournil des Co'Pains** LILI Hérisson à Bagert (09)

FRUITS : **Tutti Fruits** à St Giron (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