



03/11/25	04/11/25	05/11/25	06/11/25	07/11/25
<p>Salade de crudités du moment 11,14 -</p> <p>Bolognaise de mouton d'estive - <u>GAEC de Montaignon</u> à Cérizols</p> <p>Pâtes Gianelli – de <u>Zoé et Elsa Faggianelli</u> à Fabas 4,8 -</p> <p>Riz au lait à la vanille et verveine 6</p>	<p>Pâté végétal aux haricots blancs et carottes, Cornichons d'Aurélia – <u>Poêle dans la Main</u> à Fabas 6,8 -</p> <p>Salade de pois chiches et crudités 11,14</p> <p>Riz de Camargue IGP 6 -</p> <p>Flan pâtissier 6,8</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p>	<p>Salade verte aux graines 5,11,14 -</p> <p>Panaché de saucisses de Porc (ail des ours et chorizo) grillées de J.François - <u>GAEC de la Caire</u> à Mérigon</p> <p>Purée de Pommes de terre et courges 6 -</p> <p>Moelleux au miel et aux noix 4,5,8</p>	<p>Velouté de légumes 14 -</p> <p>Boulettes de lentilles sauce coco</p> <p>Semoule 4 -</p> <p>Tomme de vache au lait cru Bio – <u>Ferme de Carregaut</u> à Castelnau-Durban (09) Maternelles : Camembert au lait pasteurisé 6 -</p> <p>Salade de fruits frais</p>

Maraîchers BIOS du moment : – **Les Jardins de Tagnères** à Mérigon (09) **La Terre d'Eglandouille** à Cazères (31) - **Cia Grain** à Fabas (09) - **FRUITS** : **Tutti Fruits** à St Giron (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 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-Ceuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites