



10/11/25

11/11/25

12/11/25

13/11/25

14/11/25

Crudités de saison

11,14

-

Sauté de Porc de J.François -
GAEC de la Caire à Mérigon – aux
épices et trompettes de
l'amour

4

Boulgour BIO

4,8

-

Panna Cotta vanille et
coulis de fruits rouges

6

Féié

**Les Mercredis c'est
avec ENVOL à
Lasserre !**

Parmentier de Pois cassés,
courges et légumes de
saison

6

Salade verte aux graines

11,14

-

Tomme de vache au lait
cru Bio – Ferme de Carregaut à
Castelnau-Durban (09)

Maternelles : Camembert au lait
pasteurisé

6

-

Compote de pommes
maison

Velouté de légumes

6

-

Tourte à la truite,
poireaux, poivrons,
Grana Padano et herbes
fraîches

4,6,8,9

-

Moelleux à la courge
Dulce de Horno et 4
épices

4,6,8

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 Girs (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-Œuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites