



MENU du 17 au 21 Novembre 2025

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



17/11/25

18/11/25

19/11/25

20/11/25

21/11/25

Carottes râpées 11,14	Salade de blé et crudités 4,11,14			
Poulet rôti de Delphine Gombert – <u>GD Poulets</u> - à Cérizols	Clafoutis salé aux légumes d'automne et bûches de chèvre 4,6,8	Les Mercredis <i>c'est avec ENVOL à Lasserre !</i>	Bâtonnets de carottes et choux rave Houmous et chèvre fais des <u>Chevriers de Bardaou</u> à Fabas aux fines herbes 12	Pâté de campagne Breton, Cornichons d'Aurélia – <u>Poêle dans la main</u> à Fabas 4,6,8
Purée de pommes de terre et patates douces 6	Cake aux poires 4,6,8		Brochettes de dinde – <u>Ariège Volailles</u> au Carla Bayle – grillées	-
Pastizzu – gâteau de semoule au caramel 6,8			Pommes de terre en robe des champs, sauce fromage blanc et ciboulette 6	Compotée de Légumes de saison - Riz de Camargue IGP - Tomme des Pyrénées BIO

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 Fruity** à St Gérons (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