



17/11/25

18/11/25

19/11/25

20/11/25

21/11/25

Carottes râpées

11,14

-

Poulet rôti de Delphine

Gombert – GD Poulets - à Cérizols

Purée de pommes de
terre et patates douces

6

-

Pastizzu – gâteau de
semoule au caramel

6,8

Salade de blé et
crudités

4,11,14

-

Clafoutis salé aux
légumes
d'automne et
bûches de chèvre

4,6,8

-

Cake aux poires

4,6,8

Les Mercredis

c'est avec

ENVOL à

Lasserre !

Repas Trappeur

Bâtonnets de carottes et
choux rave

Houmous et chèvre fais des
Chevriers de Bardaou à Fabas aux
fines herbes

12

-

Brochettes de dinde – Ariège
Volailles au Carla Bayle – grillées

Pommes de terre en robe des
champs, sauce fromage blanc
et ciboulette

6

-

Pomme

Sablé au gingembre

4,6,8

Pâté de campagne Breton,
Cornichons d'Aurélia –
Poêle dans la main à Fabas

4,6,8

-

Compotée de
Légumes de saison

-

Riz de Camargue IGP

-

Tomme des Pyrénées BIO

IGP de la Ferme du Carregaut à
Castelnau-Durban

Maternelles : Bethmale au lait
pasteurisé

6

-

Fruit frais :

le Kiwi Bio de Cazères

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