



# MENUS du 24 au 28 Novembre 2025

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



24/11/25

Salade verte aux graines

11,14

Crumble salé aux  
légumes d'automne,  
haricots blancs et  
emmental râpé

4,6

Riz au lait et à la cannelle

4,6

25/11/25

Velouté de légumes du  
moment

6

-

Curry de poisson et  
crevettes au lait de coco

4,6,9

Riz de Camargue IGP

-

Yaourt brassé Bio, de  
Vaches Jersiaises – GAEC  
BordeBlanche à St Gérons,  
confiture de Framboises Bio

6

-

Cookies ChocoNuts

1,4,6

26/11/25

**Les Mercredis**  
c'est avec  
**ENVOL**

27/11/25

Salade de saison

11,14

-

Coquillettes Bios

4,8

Carbonara – à ma façon

6

-

Tarte aux amandes et au  
Miel – Lumière d'Abeilles à

Fabas –

4,6,8

28/11/25

Bâtonnets de crudités et  
sauce au fromage blanc

11,14

-

Falafel Veggie

4,13

Chiffonnade de salade  
verte et quinoa

11,14

-

Tomme de Vache au  
lait cru Bio – GAEC Les  
Vachers de Morère à Cézirols

Maternelles : Bethmale aux 3  
lait pasteurisés

6

-

Fruit de saison

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