



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 Girons,
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 Cérizols
Maternelles : Bethmale aux 3
lait pasteurisés

6

-

Fruit de saison

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 Girons (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