



MENUS du 1er au 5 Décembre 2025

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



01/12/25

Salade de pois chiches
d'Occitanie au cumin
11,14

-
Gratin de gnocchis au
Butternut, bleu
d'Auvergne AOP et
chorizo de J.François - GAEC de
la Caire à Mérigon-
4,6,8

Gâteau moelleux aux
fruits de saison
4,6,8

Grève

02/12/25

03/12/25

04/12/25

05/12/25

**Les Mercredis
c'est avec
ENVOI !**

Salade verte aux graines
11,14

-
Tourte au Comté, au
Jambon et aux herbes
fraîches
4,6,8

Yaourt brassé Bio, de
Vaches Jersiaises – GAEC
Borde Blanche à St Girons et
crème de marrons vanillée
6

Salade verte et crudités
11,14

-
Lasagnes aux pois cassés
et légumes de saison
4,6,8

-
Salade de fruits frais

Maraîchers BIOS du moment : – Les Jardins de Tagnères à Mérigon (09) - 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 susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement

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