



08/12/25

09/12/25

10/12/25

11/12/25

12/12/25

Carottes râpées

11,14

-
Rondelles de Boudin noir
grillées de J.François - GAEC de

la Caire à Mérigon-

6,11

Purée de pommes de
terre

6

Compote pommes-
rhubarbe

-

Fruit de saison

le Kiwi Bio de Cazères

6

MENU AFRICAIN

En lien avec le « tour du
Monde » des Maternelles

Salade Africaine

9,11,12,13

-

Mafé de Dinde – Ariège

Volaille au Carla Bayle

5

Riz et rondelles de
bananes plantains grillées

-

Flan au citron, coco et
gingembre

6,8

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

Velouté de légumes de
saison

6

-

Dos de Lieu Noir, beurre
blanc citronnée

9

Semoule couscous

4

-

Fondant au chocolat

4,6,8

Salade de crudités et
quinoa

11,14

-

Galettes Veggie maison

8,6

-

Tomme de Bert-Jan et
Julie au lait Bio – GAEC Les

Vachers de Morère à Cerizols
Maternelles : tomme aux 3 laits
pasteurisés

Pomme rôtie au four

6

Maraîchers BIOS du moment : – **Les Jardins de Tagnères** à Mérigon (09) - **Cia Grain** à Fabas (09)

PAIN BIO : **Au Fournil des Co'Pains** LILI Hérisson à Bagert (09)

FRUITS : **Tutti Fruits** à St Girons (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