



# MENUS du 5 au 9 Janvier 2026

Tout le Meilleur pour cette nouvelle Année !

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



**05/01/26**

**06/01/26**

**07/01/26**

**08/01/26**

**09/01/26**

Salade de crudités du moment

11,14

-

Blanquette de veau de J.François - GAEC de la Caire à Mérigon

Pâtes Gianelli des sœurs Faggianelli à Mèras

4,6,8

-

Flan pâtissier au lait Bio

6,8

Foie gras de canard du Sud Ouest et salade verte, cornichons d'Aurélia – Poêle dans la

Main à Fabas

11,14

-

Salade de pois chiches Bios et crudités du moment

11,14

Riz de Camargue IGP

6

-

**Galette des rois**

4,5,6,8

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

Salade verte aux graines

5,11,14

-

Panaché de Merguez et Chipolatas d'Agneau de la GAEC de Montaignon à Cérizols

Purée de Pommes de terre façon Aligot

6

-

Yaourt brassé Bio, de Vaches Jersiaises – GAEC Borde Blanche à St Giron et confiture Bio

6

Velouté de légumes

14

-

Dahl de lentilles corail

Semoule

4

-

Montégoût Bio fromage à pâte molle et croûte fleurie

Fromagerie de la Sestière à

Montegut Plantaurel

Maternelles :

Bethmale au lait pasteurisé

6

-

Fruit de saison :

Kiwi Bio de Cazères (31)

**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 Giron (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