



# MENUS du 5 au 9 Janvier 2026

Tout le Meilleur pour cette nouvelle Année !

Avec l'association Courgette et Salsifis



05/01/26

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 Méras

4,6,8

Flan pâtissier au lait Bio

6,8

06/01/26

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

07/01/26

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

08/01/26

Salade verte aux graines

5,11,14

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

Purée de Pommes de terre façon Aligot

6

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

6

09/01/26

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)

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