



MENUS du 19 au 23 Janvier 2026

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



19/01/26

20/01/26

21/01/26

22/01/26

23/01/26

Salade de crudités
11,14
-
Gratin de Boulgour
aux lentilles vertes
d'Occitanie et mijoté
de légumes de saison
4,6
-
Crème onctueuse au
chocolat
6

Soupe de légumes du moment
6
-
Risotto et Haddock fumé à
l'ancienne
6,9
-
« La Campaillasse » Tomme au
lait cru de vache Bio – Fromagerie
de la Sestière à Montégut Plantaurel
Maternelles : Bethmale au lait
pasteurisé
6
-
Cookies ChocoNuts
1,4,6

**Les Mercredis
c'est avec
ENVOL**

Salade verte aux gaines
11,14
-
Lasagnes au bœuf haché -
de Jean-François - Gaec de la
Caire à Mérigon -
Béchamel et légumes de
saison
4,6,8
-
Riz au lait à la vanille
6

Bâtonnets de carottes et
Houmous
11,14
-
Mijoté de haricots
rouges d'Occitanie
façon colombo
6
Semoule
4
-
Yaourt Bio « Les 2
vaches » aux fruits
rouges
6
-
Salade de fruits

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