



MENUS du 26 au 30 janvier 2026

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



26/01/26

27/01/27

28/01/26

29/01/26

30/01/26

Carottes râpées

6

-

Poulet rôti de Delphine

Gombert – GD Poulets à Cérizols

Purée de pommes de
terre et courges de
saison

6

-

Le Cake d'AnneSoSo au
citron et pavot

4,6,8

Salade verte croquante

11,14

-

Clafoutis salé aux
légumes d'hiver et Fêta

AOP

4,6,8

-

Moelleux au chocolat

4,6,8

**Les Mercredis
c'est avec
ENVOL**

Salade verte et
flageolets

11,14

-

Gratin de Gnocchis au
Reblochon de Savoie
et lardons fumés

4,6

-

Semoule au lait et
épices d'hiver

6

Pâté végétal aux lentilles
brunes et carottes, cornichons
d'Aurélia - Poêle dans la main à

Fabas

4,6,8

-

Pommes de terre rôties au
four

-

Compotée de
Légumes de saison

-

Bûche de chèvre – Les
Chevriers de Bardaou à Fabas
Maternelles : Bethmale au lait de
vache pasteurisé

6

-

Fruit frais

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

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