



02/02/26

Salade de pois chiches au
cumin

11,14

-

Spaghetti Bios et sa sauce
crémeuse au butternut et
potimarron, bûche de
chèvre et miel de la GAEC
de la Chouette à Montardit

4,6,8

-

Flan libanais

6,8

03/02/26

Soupe de légumes

6

-

Rougail saucisses de
Toulouse

Riz de Camargue IGP

-

Salade de fruits frais

04/02/26

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

05/02/26

Crudités en folies

11,14

-

Parmentier de Rondelles
de Boudin noir de J.François

- GAEC de la Caire à Mérigon-

6,11

-

« La Campaillasse » Tomme
au lait cru de vache Bio –
Fromagerie de la Sestière à
Montégut Plantaurel
Maternelles : Comté au lait
pasteurisé

6

-

Pomme Fuji

06/02/26

Lasagnes aux pois cassés
et légumes de saison

4,6,8

Salade verte

11,14

-

Fromage blanc Bio et
sucre de canne

6

-

Cake aux fruits de
saison

4,6,8

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