



| 09/03/26 | 10/03/26 | 11/03/26 | 12/03/26 | 13/03/26 |
|--|---|--|--|---|
| <p>Velouté de légumes 14 -</p> <p>Cordons bleus de Dinde 4,6</p> <p>Purée de Pommes de terre blondes et douces 6 -</p> <p>Salade de fruits frais</p> | <p>Pâté végétal aux haricots blancs, cornichons d'Aurélia - <u>Poêle dans la main</u> à Fabas 11,14 -</p> <p>Salade de pois chiches Bios et crudités du moment 11,14</p> <p>Riz de Camargue IGP 6 -</p> <p>Crème Caramel au beurre salé 6</p> | <p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p> | <p>Salade de crudités du moment 11,14 -</p> <p>Daube de Gasconne des Pyrénées GAEC de Montaignon à Cériols- à la niçoise</p> <p>Pâtes Gianelli des <u>sœurs Faggianelli</u> à Méras 4,6,8 -</p> <p>Yaourt brassé au lait de vache Jersiaise Bio - <u>GAEC Bordeblanche</u> à St Girons et confiture de fraises Bio 6</p> | <p>Salade verte aux graines 5,11,14 -</p> <p>Dahl de lentilles corail</p> <p>Semoule 4 -</p> <p>Tomme aux fines herbes au lait cru Bio - <u>GAEC Les Vachers de Morère</u> à Cérizols Maternelles : Bethmale au lait pasteurisé 6 -</p> <p>Flan pâtissier au lait Bio 6,8</p> |

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 : L'Appel du Grain à Cazères (31)

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