



16/03/26	17/03/26	18/03/26	19/03/26	20/03/26
<p>Pizzenta aux lardons fumés, légumes de saison et mozzarella 6</p> <p>Salade verte aux graines 11,14</p> <p>-</p> <p>Moelleux aux fruits rouges 4,6,8</p>	<p>Carottes râpées 11,14</p> <p>-</p> <p>Spaghetti Bio</p> <p>Bolognaise de Gasconne des Pyrénées – <u>GAEC de Montaigon</u> à Cérzols</p> <p>-</p> <p>Panna Cotta à la vanille et coulis de fruits - passion et pommes 6</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL !</p>	<p>Velouté de légumes de saison 6</p> <p>-</p> <p>Brandade de poisson, légumes verts et Grana Padano AOP 6,9</p> <p>-</p> <p>Yaourt brassé au lait de vache Jersiaise Bio - <u>GAEC Bordeblanche</u> à St Girons et sucre de canne Bio 6</p>	<p>Salade verte 11,14</p> <p>-</p> <p>Mijoté de Haricots rouges, sauce tomates et légumes de saison 6</p> <p>Riz de Camargue AOP -</p> <p>Maternelles : Tomme des Pyrénées au lait pasteurisé 6</p> <p>-</p> <p>Compote de pommes maison</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 : 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