



23/03/26	24/03/26	25/03/26	26/03/26	27/03/26
<p>Salade de blé, lentilles vertes, crudités et fêta 4,11,14 -</p> <p>Gratin de Polenta aux graines et mijoté de légumes de saison 5,6 -</p> <p>Yaourt Bio à la Vanille 6</p>	<p>Soupe de légumes du moment 6 -</p> <p>Beignets de poisson blanc 4,9,10</p> <p>Risotto épicé 6 -</p> <p>Fromage «P'tit Montégoût» Fromage crémeux au lait cru de vache Bio – <u>Fromagerie de la Sestière</u> à Montégut Plantaurel Maternelles : Tomme aux 3 laits pasteurisés 6 -</p> <p>Cookies ChocoNuts 1,4,6</p>	<p>Les Mercredis c'est avec ENVOL</p>	<p>Salade verte aux graines et radis 11,14 -</p> <p>Macaroni Bios 4,6</p> <p>Carbonara aux lardons fumés -</p> <p>Tarte aux amandes et au miel Bio - <u>Lumière d'Abeilles</u> à Fabas 4,5,6,8</p>	<p>Bâtonnets de carottes et Houmous 11,14 -</p> <p>Mijoté de haricots blancs Bios aux épices 6</p> <p>Semoule couscous 4 -</p> <p>Salade de fruits frais</p>

Maraîchers BIOS du moment : **Brendan Thomer – La Bonne Botte** à Cazères (31) - **Cia Grain** à Fabas (09)

PAIN BIO : **Au Fournil des Co'Pains** LILI Hérisson à Bagert (09)

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