



06/04/26

07/04/26

08/04/26

09/04/26

10/04/26

Férialé

Lundi de Pâques



**Menu spécial Asie**

*En lien avec le tour du Monde des  
Maternelles*

Beignet de crevette, salade  
verte et vinaigrette au sésame  
*4,3,9,8,11,12,14*

-  
Brochette de poulet Fermier  
Teriyaki  
*13,12*

Nouilles chinoises aux petits  
légumes  
*4,13*

-  
Nems Banane Chocolat  
*4*

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

Crudités en folies  
*11,14*

-  
Rondelles de Boudin noir  
grillées de J.François - GAEC de  
la Caire à Mérigon-  
*11*

Pommes de terres rôties  
au four

-  
Yaourt de Brebis de Bastien  
Puech à St Michel et confiture  
de fraise Bio  
*6*

Salade de pois chiches  
au cumin  
*11,14*

-  
Pâtes Bio et sa sauce  
crémeuse aux légumes,  
chèvre de Bardaou et  
miel Bio de Fabas  
Lumière d'abeilles  
*4,6,8*

-  
Gâteau aérien au citron  
*4,6,8*

**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