



11/05/26

12/05/26

13/05/26

14/05/26

15/05/26

Pizzenta aux légumes  
de saison, lardons  
fumés et fromage

6

Salade verte aux  
graines

11,14

-

Far breton aux  
pruneaux

4,6,8

Crudités de saison

11,14

-

Brandade au poisson,  
légumes verts et Grana  
Padano AOP

6,9

-

Fromage « La Campaillasse » au  
lait cru de vache Bio – Fromagerie  
de la Sestière à Montégut  
Plantaurel

Maternelles : Kiri

-

Salade de Poires, Fraises et  
Bananes

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

**PONT DE**

**L'ASCENSION**

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

**FRUITS** : Tutti Fruits à St Girons (09)

**PAIN BIO** : LILI Hérisson Au Fournil des Co'Pains 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-Cœuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites