



18/05/26	19/05/26	20/05/26	21/05/26	22/05/26
<p>Rillettes de Maquereaux 9,6,11,14 -</p> <p>Palets de Polenta 6</p> <p>Poêlée de 1ères courgettes de la saison ! -</p> <p>Tiramissu Framboise/Speculoos 8,6</p>	<p>Salade de crudités du moment 11,12 -</p> <p>Tarte au Thon 4,6,8,9 -</p> <p>Fromage «Brie Ariégeois» au lait cru de vache Bio – Fromagerie de la Sestière à Montégut Plantaurel Maternelles : Kiri 6 -</p> <p>Kiwi, Bananes et fraises</p>	<p><b>Les Mercredis</b>  <b>c'est avec</b>  <b>ENVOL</b></p>	<p>Salade verte aux graines 11,14 -</p> <p>Sauté de Porc aux épices - de Jean-François - <u>GAEC de la Caire</u> à Mérigon</p> <p>Spaghetti Bios 4,6 -</p> <p>Moelleux aux épices et au Miel Bio et local - <u>GAEC de la Chouette</u> à Montardit 4,5,6,8</p>	<p>Soupe de légumes du moment 6 -</p> <p>Curry de lentilles vertes 6</p> <p>Boullgur 4 -</p> <p>Yaourt Bio de Bert-Yan et Julie - <u>GAEC Les vachers de Morère</u> à St Cézizols et confiture de fraises Bio 6</p>

**Maraîchers BIOS du moment** : **Les Jardins de Tagnères** Sébastien à Mérigon (09) – **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-Œuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites