



**01/06/26**

**02/06/26**

**03/06/26**

**04/06/26**

**05/06/26**

Salade de saison

11,14

-

Poulet rôti entier de  
Delphine Gombert – GD Poulets à  
Cérizols

Purée de pommes de  
terre

6

-

Bûche de Chèvre cendrée  
Fromagerie LOU CAPELE à  
Montbrun Bocage  
Maternelles : Tomme  
chèvre/brebis au lait pasteurisé  
des Fromageries Occitanes de St

Lizier

6

-

Pêches et Nectarines

Salade de flageolets et  
crudités

11,14

-

Pâtes Bio et sa sauce  
crémeuse aux légumes,  
chèvre de Bardaou et  
miel Bio de Fabas Lumière  
d'abeilles

4,6,8

Cookies choco Nuts

4,5,6,8

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

Atelier Cuisine avec les  
Ce2/CM1/CM2 sur le thème de  
l'Antiquité

THE Salade Grecque

11,14

-

Moussaka

6

-

Beignet de tomate de  
Santorin et son Tzatziki

6

-

Yaourt de Brebis Bio de  
Bastin Puech à St Michel, Miel  
de la GAEC de la Chouette à  
Montardit, et cannelle

6

Crudités en folies

11,14

-

Rondelles de Boudin  
noir grillées de J.François -  
GAEC de la Caire à Mérimon-

11

Pommes Dauphines

-

Moelleux Rhubarbe et  
Fraises du Jardin  
Gourmand de Marestang

6

**Maraîchers BIOS du moment** : **La Bonne Botte** Brendan Thomer 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 Giron (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