



| 22/06/26 | 23/06/26 | 24/06/26 | 25/06/26 | 26/06/26 |
|---|---|--|---|--|
| <p>Pizzenta aux lardons fumés, légumes de saison et fromage 6</p> <p>Salade verte aux graines 11,14</p> <p>-</p> <p>Fruits frais et chantilly 6</p> | <p>Carottes, concombres et betteraves râpées 11,12</p> <p>-</p> <p>Poulet rôti de Delphine Gombert – <u>GD Poulets</u> à Cérizols</p> <p>Purée de Pommes de terres 6</p> <p>-</p> <p>Bûche de chèvre cendrée <u>GAEC LOU CAPELE</u> à Montbrun Bocage Maternelles : tomme des Pyrénées au lait pasteurisé 6</p> <p>-</p> <p>Nectarine jaune</p> | <p>Les Mercredis</p> <p>c'est avec</p> <p>ENVOL !</p> | <p>Atelier Cuisine avec les Maternelles - le Tour du Monde – arrêt dans les Amériques !</p> <p>Salade de lentilles, crudités vinaigrette au sirop d'Erable 11,14</p> <p>-</p> <p>Tortilla à la Mexicaine 4,6</p> <p>-</p> <p>Cheese-Cake à l'Américaine, coulis de fruits rouges 4,6,8</p> | <p>Salade verte 11,14</p> <p>-</p> <p>Crumble salé aux Petits pois, légumes d'été et Grana Padano 4,6</p> <p>-</p> <p>Compote de fruits maison</p> |

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 : Au Fournil des Co'Pains LILI Hérisson 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