



MENUS du 1er au 4 septembre 2026

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



31/08/26

01/09/26

02/09/26

03/09/26

04/09/26

Pré-Rentrée

Pâté végétal aux haricots
blancs et carottes,
cornichons aigres doux
d'Aurélia – Poêle dans la main

à Fabas

6,8

-

Pizzenta aux légumes de
saison, lardons fumés et
3 fromages

6

Salade verte aux graines

5,11,14

-

Salade de fruits frais

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

Carottes locales râpées

11,14

-

Saucisse de Porc grillée

– GAEC de la Caire à Mérigon et

Tomates

Riz de Camargue IGP

-

Yaourt brassé au lait de
vache Jersiaise Bio - GAEC

Bordeblanche à St Girons et

Vergeoise Brune

6

Rillettes de
Maquereaux, tomates et
crudités

9,6,11,14

-

Patates rôties au four

6

Ratatouille

-

«Brie Ariégeois»

Fromagerie la Sestière à

Montégut Plantaurel

Maternelles : tomme au lait

pasteurisé – Les Fromageries

Occitanes à St Girons

6

-

Riz au lait vanillé

4,6,8

Maraîchers BIOS du moment : **La Terre d'Eglandouille** à Cazères (31) - **Cia Grain** à Fabas (09) -

PAIN BIO : **L'Appel du Grain** Cazères (31)

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