



MENUS du 14 au 18 septembre 2026

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



14/09/26

15/09/26

16/09/26

17/09/26

18/09/26

Gaspacho

11,14

-

Poulet rôti - GD Poulet à
Cérizols

Purée de pommes de
terre et patates douces

6

-

Cake au chocolat

4,6,8

Salade d'Ebly et crudités

4,11,14

-

Clafoutis salé aux
légumes estivaux et
Mozzarella

4,6,8

-

« La Campaillasse » Tomme
de vache au lai cru Bio
– Fromagerie la Sestière à
Montégut Plantaurel
Maternelles : tomme au lait
pasteurisé – Les Fromageries
Occitanes à St Giron

6

-

Fruit frais : Raisin

Les Mercredis
c'est avec
ENVOL !

Carottes râpées et
crudités bios et locales

11,14

-

Rougail chorizo - GAEC de la
Caire à Mérigon et lentilles
vertes locales

Riz de Camargue IGP

-

Yaourt de Brebis Bio
Bastien Puech à St Michel et
vergeoise brune

6

Pâté de campagne
breton et cornichons
d'Aurélia – Poêle dans la
main à Fabas

4,6,8

-

Palet Veggie

-

Salade de quinoa rouge
et crudités

11,14

-

Moelleux d'AneSoSo au
citron et pavot

4,6,8

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

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

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

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