



MENUS du 21 au 25 septembre 2026

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



21/09/25

22/09/26

23/09/26

24/09/26

25/09/26

Salade verte aux graines

5,11,14

-

Crumble salé aux légumes
d'été, pois chiches et
Grana Padano AOP

4,6

-

« La Campaillasse » Tomme
de vache au lai cru Bio

– Fromagerie la Sestière à

Montégut Plantaurel

Maternelles : tomme aux 3 laits
pasteurisés – Les Fromageries

Occitanes à St Giron

6

-

Cookies maison aux noix

1,4,6

Gaspacho

14

-

Dos de lieu noir MSC,
beurre blanc citronné à
l'aneth

4,6,9

Semoule

-

Yaourt de Brebis Bio
Bastien Puech à St Michel et
confiture Bio

**Les Mercredis
c'est avec
ENVOL**

Salade et Carottes râpées

11,14

-

Bolognaise au Bœuf Bio
et local – GAEC Les Vachers de
Morère à Cérizols

Spaghetti Bios

4,8

-

Délice ariégeois au
yaourt de Brebis et
coulis de pommes
cannelle

4,6

Bâtonnets de
concombre et carottes,
Houmous

5,11,14

-

Dahl de lentilles corail

Boulgour Bio

4

-

Fruit de saison

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

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

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