



MENU du 29 Septembre au 3 Octobre 2025

Avec l'association **Courgette et Salsifis**



29/09/25

30/09/25

01/10/25

02/10/25

03/10/25

Carottes et betteraves
râpées
11,14
-
Rondelles de Boudin noir
grillées - GAEC de la Caire à
Mérigon
6,11

Purée de Pommes de
terre
-
Crumble aux pommes de
Tagnères
4,6

Lasagnes aux pois
cassés et légumes de
saison
4,6,8

Salade verte aux graines
5,11,14
-
Yaourt de Brebis Bio –
Bastien Puech à St Michel
6
-
Fruit frais de saison

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

Gaspacho
11,14
-
« Bœuf mode » Bio Les
Vachers de Morere à Cérizols
4

Riz de Camargue IGP
-
Œufs au lait et caramel
6,8

Salade de pois chiches
au cumin
11,14
-
Gratin de gnocchis au
bleu d'Auvergne AOP
et chorizo de Jean-
François - GAEC de la Caire
à Mérigon
4,6,8
-
Riz au lait maison à la
vanille
6

Maraîchers BIOS du moment : – **Les Jardins de Tagnères** à Mérigon (09) **GAEC de Champ Boule** à Barjac (09) - **Cia Grain** à Fabas (09) - **FRUITS** : **Tutti Fruits** à St Giron (09)
PAIN BIO : **Au Fournil des Co'Pains** LILLI 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