



05/10/26

Carottes et concombres en
salade

6

-

Sauté de Porc aux épices -
GAEC de la Caire à Mérigon

Riz de camargue IGP

-

Crème fondante au
chocolat

6

06/10/26

Salade à la Grecque au
concombre, thon,
tomates, fêta, et olives
noires

6,9,11,14

-

Polenta crémeuse

6

Poêlée de légumes de
saison

-

Yaourt Bio aux fruits

6

07/10/26

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

08/10/26

Soupe de saison

6

-

Saucisse de veau – GAEC
de Montaigon à Cérizols

4

Duo de pommes de
terres en purée

-

Kouign Amann maison

4,6,8

09/10/26

Salade de crudités

11,14

-

Haricots rouges à la
tomate

Pâtes bios

4

-

Bûche de chèvre
- Chevriers de Bardaou - à
Fabas

Maternelles : tomme au lait
pasteurisé – Les Fromageries
Occitanes à St Giron

6

-

Fruit frais

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-Cœuf 9-Poisson 10-Mollusques 11-Moutarde 12-Sésame 13-Soja 14-Sulfites