École de Fabas



MENUS du 2 au 6 Novembre 2026

Avec l'association Courgette et Salsifis

02/11/26	03/11/26	04/11/26	05/11/26	06/11/26
Salade de crudités du moment *11,14* - Rôti de Porc Tandoori – Porc de J.François - GAEC de la Caire à Mérigon Boulgour Bio *4,8* - Tapioca à la verveine *6*	Pâté végétal aux haricots blancs et carottes, Cornichons d'Aurélia – Poêle dans la Main à Fabas *6,8* - Salade de pois chiches et crudités *11,14* Riz de Camargue IGP *6* - Flan pâtissier *6,8*	**Les Mercredis c'est avec ENVOL à Lasserre !**	Salade verte aux graines *5,11,14* - « Camemberiflette » au Camembert de Normandie Bio, poireaux et Pommes de terre *6* - Moelleux au miel et aux noix *4,5,8*	Velouté de légumes *14* - Boulettes de lentilles sauce coco Semoule *4* - Tomme au lait Cru de Vache Bio « Campaillasse » – Fromagerie La Sestière Montégut Plantaurel Maternelles : Camembert au lait pasteurisé *6* - Salade de fruits 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 Girons (09)

Les produits sont cuisinés sur place, frais, de saison et principalement issus de l'agriculture biologique

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