École de Fabas



MENUS du 9 au 13 Novembre 2026

Avec l'association Courgette et Salsifis

09/11/26	10/11/26	11/11/26	12/11/26	13/11/26
Crudités de saison *11,14* - Dahl de lentilles corail Riz Basmati BIO - Compote de pommes maison	Salade verte aux graines *5,11,14* - « Camemberiflette » au Camembert de Normandie Bio, poireaux et Pommes de terre *6* - Cake à la courge et 4 épices *4,6,8*	***Férié***	Lasagnes de Pois cassés, courges et légumes de saison *6* Salade verte aux graines *11,14* - Tomme de vache au Fenugrec au lait cru Bio – GAEC Les Vachers de Morère à Cérizols (09) Maternelles : Camembert au lait pasteurisé *6* - Panna Cotta vanille et coulis de fruits rouges *6*	Velouté de légumes *6* - Tourte au saumon fumée, poireaux, poivrons, Fêta et herbes fraîches *4,6,8,9* - Moelleux au miel et aux noix *4,5,8*

Maraîchers BIOS du moment : – **La Terre d'Eglandouille** à Cazères (31) - **Cia Grain** à Fabas (09) - FRUITS : **Tutti Fruits** à St Girons (09)
PAIN BIO : **Au Fournil des Co'Pains** LILI Hérisson à Bagert (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