

SOURIEZ C'EST L'ÉTÉ!



RESTAURANT SCOLAIRE
ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE
 Semaines du 08/06/2026 au 26/06/2026



<p>LUNDI 8 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carottes Sauté de canard aux olives ✓ Semoule Produit laitier 	<p>LUNDI 15 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> Batavia aux fines herbes ✓✓ (Labrèze/St Pierre de Mons) Macaronis carbonara ✓✓✓ Mousse au chocolat artisanale ✓✓ 	<p>LUNDI 22 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Carottes Tajine d'agneau aux citrons confits ✓ Cœur de blé Produit laitier
<p>MARDI 9 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> Crêpe ✓✓ Filet de poisson pané MSC, citron ✓ Haricots plats à l'espagnole ✓✓ Fromage ● Fruit 	<p>MARDI 16 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> Sardinade ✓✓ Grignottes de poulet ✓ Ratatouille estivale ✓✓ (Légumes Labrèze/St Pierre de Mons) Fromage AOP ✓ ● Fruit 	<p>MARDI 23 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> Feuilleté au fromage ✓✓ Emincé de bœuf mariné ✓ Haricots beurre persillés ✓✓ Fromage ● Fruit
<p>JEUDI 11 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Pastèque Rôti de faux-filet, sauce au roquefort ✓✓ Pommes grenaille au four ✓ Produit laitier 	<p>JEUDI 18 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Radis Aoxa de veau ✓✓ Riz long IGP de Camargue ✓ Yaourt nature de Nadège et stick de cassonade ✓ (Exploitation laitière d'Aillas) 	<p>JEUDI 25 JUIN</p> <p>Repas champêtre</p> 
<p>VENDREDI 12 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> Salade de blé niçoise ✓✓✓ Œufs durs Mornay ✓ Gratin d'épinards Fromage AOP ✓ ● Fruit <p>MENU Végétarien</p>	<p>VENDREDI 19 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> Taboulé aux raisins secs Chipolatas grillées ✓ Gratin de choux-fleurs Fromage ● Fruit 	<p>VENDREDI 26 JUIN</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Concombre Cuisse de poule confite ✓✓ Pommes de terre soufflée ✓ Produit laitier

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Œufs - Poisson - Mollusques - Sulfites - Lupin - Sésame et peuvent subir des modifications en raison des approvisionnements.

Produit issu de l'agriculture biologique ● Aide UE à destination des écoles Repas végétarien MSC : pêche durable

Toute l'année, du pain biologique provenant de la boulangerie « Les saveurs d'Antan » de Noaillan, huiles et farine de blé provenant du moulin de Blasimon, viandes bovines exclusivement françaises.

NB : Les fines herbes utilisées en cuisine sont majoritairement issues d'un jardin pédagogique installé au sein du Restaurant.

- ✓ Fruits et/ou légumes cuits
- ✓ Fruits et/ou légumes crus
- ✓ Pain et féculents
- ✓ Lait et produits laitiers
- ✓ Viandes, poissons, œufs
- ✓ Matières grasses
- ✓ Produits sucrés

Le Maire,
Christian DAIRE

