



RESTAURANT SCOLAIRE ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE

Semaines du 23/03/2026 au 24/04/2026



<p>LUNDI 23 MARS</p> <p>Salade printanière de quinoa ✓✓ Galettes végétales ✓✓ Gratin florentin ✓✓✓ Petits suisses aux fruits ✓ Bugnes lyonnaises ✓✓</p> <p style="text-align: right;"></p>	<p>LUNDI 30 MARS</p> <p>Boulettes de blé tomate/basilic ✓ Noix de jambon marinée thym/citron ✓ Gratin de choux-fleurs ✓✓✓ Fromage ✓ ● Fruit ✓</p>	<p>LUNDI 20 AVRIL</p> <p>Salade de pois chiches méridionale ✓✓ Cordons bleus ✓✓ Chou romanesco ✓ Fromage ✓ ● Fruit ✓</p>
<p>MARDI 24 MARS</p> <p>● Concombre ✓ Paupiette de veau à l'estragon ✓✓ ● Pommes de terre ✓ Produit laitier ✓</p>	<p>MARDI 31 MARS</p> <p>● Radis ✓ Sauté de canard aux olives vertes ✓ Cœur de blé ✓ Produit laitier ✓</p>	<p>MARDI 21 AVRIL</p> <p>● Concombre ✓ Rôti de bœuf ✓ (Carraz/Sauviac) Frites ✓✓ Produit laitier ✓</p>
<p>JEUDI 26 MARS</p> <p>Feuilleté au comté ✓✓ Steak haché VBF façon bouchère, échalote ✓ Ragoût de petits pois ✓✓ Fromage AOP ✓ ● Fruit ✓</p>	<p>JEUDI 2 AVRIL</p> <p>● Carottes ✓ Filet de colin d'Alaska meunière MSC, citrons ✓ Pépinettes ✓✓ Fromage AOP ✓ ● Fruit ✓</p>	<p>JEUDI 23 AVRIL</p> <p>Taboulé libanais au bougour ✓✓✓ Poulet rôti fermier ✓ (Le poulet au béret/St Laurent du Bois) Salsifis persillés ✓ Fromage AOP ✓ ● Fruit ✓</p>
<p>VENDREDI 27 MARS</p> <p>● Tomates cerises ✓ Tajine de poisson frais « pêche du jour » ✓ Semoule ✓✓ Produit laitier ✓</p>	<p>VENDREDI 3 AVRIL</p> <p>● Œufs mimosa sur lit de mâche ✓✓✓ Gigot d'agneau au romarin ✓ Haricots beurre à l'échalote ✓ Nid de Pâques ✓✓✓ « Bonnes vacances ! »</p>	<p>VENDREDI 24 AVRIL</p> <p>● Céleri ✓ Curry de poisson frais « pêche du jour » ✓✓ Riz basmati ✓ Yaourt fermier de Nadège citron ✓ (Exploitation laitière d'Aillas)</p>



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

