



En avril ne te découvre pas d'un fil.

RESTAURANT SCOLAIRE COLE PUBLIQUE DE TOULENNE

semaines du 27/04/2026 au 15/05/2026



<p><u>LUNDI 27 AVRIL</u></p> <p>Crêpe au fromage ✓✓ Sauté de dinde Label Rouge aux épices cajun ✓ Haricots verts persillade ✓✓ Fromage ✓ ● Fruit ✓</p>	<p><u>LUNDI 4 MAI</u></p> <p>● Carottes ✓ Filet de colin d'Alaska meunière MSC, citrons ✓ Blé safrané ✓✓ Produit laitier ✓</p>	<p><u>LUNDI 11 MAI</u></p> <p>● Concombre ✓ Ailes de poulet barbecue ✓ Pommes patatoes ✓✓ Panaché de sundae ✓✓</p>
<p><u>MARDI 28 AVRIL</u></p> <p>● Radis roses ✓ Chipolatas fermières ✓ (Fromager Gironde/Dropt) Lentilles vertes du Puy IGP à la dijonnaise ✓✓ Yaourt à la vanille ✓</p>	<p><u>MARDI 5 MAI</u></p> <p>Salade de riz niçois IGP de Camargue ✓✓✓ Omelette ✓ ● Ratatouille ✓ Gouda (Gironde/Dropt) ✓ ● Fruit ✓</p> <p style="text-align: center;"></p>	<p><u>MARDI 12 MAI</u></p> <p>Panier aux 2 fromages ✓✓ Steak de bœuf, échalote ✓ (Les éleveurs girondins/Toulenn) Courgettes grillées ✓✓ Fromage ✓ ● Fruit ✓</p>
<p><u>JEUDI 30 AVRIL</u></p> <p>Batavias aux fines herbes ✓✓ (Labrèze/St Pierre de Mons) Lasagnes de bœuf à la bolognaise ✓✓✓ (Bœuf haché de Carraz/Sauviac) Mousse au chocolat artisanale ✓✓</p>	<p><u>JEUDI 7 MAI</u></p> <p>Tartinade d'houmous sur toasts grillés ✓ Rôti de veau ✓ (Les éleveurs girondins/Toulenn) Petits pois aux aillettes frais ✓✓ Fromage AOP ✓ ● Fruit ✓</p>	
<p>Un brin de Bonheur pour un Joyeux 1er Mai</p>	<p>COMMÉMORATION DU 8 MAI 1945</p>	<p>Bon Week-End de l'Ascension</p> <p style="text-align: right;"><small>joliecarte.com</small></p>

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céliaci - 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

