



**RESTAURANT SCOLAIRE**  
**ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE**  
 Semaines du 08/12/2025 au 19/12/2025



<b>LUNDI 8 DÉCEMBRE</b> Consommé de légumes vermicelles Goulash de bœuf  au paprika de Murcia (Carraz/Sauviac) ● Poêlée de panais Fromage AOP ● Fruit	<b>LUNDI 15 DÉCEMBRE</b> Salade de maïs  au surimi et paillettes d'algues Noix de jambon marinée miel/orange Salsifis persillés Fromage AOP ● Fruit	
<b>MARDI 9 DÉCEMBRE</b> ● Radis noir Magret de canard à la fleur de sel (Palmagri/Auros) Petits coude (Ferme bio de Ferrières) Produit laitier	<b>MARDI 16 DÉCEMBRE</b> ● Concombre Tajine de légumes d'hiver aux pois chiches et épices Boulgour Produit laitier 	
<b>JEUDI 11 DÉCEMBRE</b> Endives aux dés de fourme et cerneaux de noix Encornets à l'américaine Riz safrané IGP Camargue Produit laitier	<b>JEUDI 18 DÉCEMBRE</b> 	
<b>VENDREDI 12 DÉCEMBRE</b> Crêpe Cordon bleus Petits pois  aux coeurs de sucrine Fromage ● Fruit	<b>VENDREDI 19 DÉCEMBRE</b> Tourin à la tomate  et alphabets Colin meunière MSC, citrons Gratin d'épinards Fromage ● Fruit	

Ces menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Arachides - Crustacés - Fruits à coques - Gluten - Céleri - Soja - Lait - Moutarde - Oeufs - 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



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

