



RESTAURANT SCOLAIRE ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE

Semaines du 05/01/2026 au 23/01/2026



<p>C'est l'Épiphanie</p> <p>LUNDI 5 JANVIER</p> <p>Concombre </p> <p>Steak haché de bœuf VBF </p> <p>façon bouchère, échalote ✓</p> <p>Gratin de blettes ✓✓✓</p> <p>Galette des rois briochée ✓✓</p>	<p>LUNDI 12 JANVIER</p> <p>Crème de potimarron/châtaignes aux épices </p> <p>Rôti de gigot d'agneau, ail en chemise ✓</p> <p>Haricots verts persillés ✓✓</p> <p>Fromage </p> <p>Fruit </p>	<p>LUNDI 19 JANVIER</p> <p>Salade d'hiver ✓✓✓✓ (Mâche, betteraves, œufs mimosa , oignons roses)</p> <p>Tartiflette savoyarde végété ✓✓✓</p> <p>Fromage blanc fermier de Nadège au miel d'acacia </p> <p>(Exploitation laitière d'Aillas)</p> <p>MENU Végétarien</p>
<p>MARDI 6 JANVIER</p> <p>Feuilles de chêne aux fines herbes ✓✓</p> <p>Raviolis gratinés à la volaille </p> <p>Produit laitier </p>	<p>MARDI 13 JANVIER</p> <p>Céleri </p> <p>Blanquette de veau </p> <p>à l'ancienne ✓ (Origine Dordogne)</p> <p>Riz long IGP de Camargue ✓✓</p> <p>Produit laitier </p>	<p>MARDI 20 JANVIER</p> <p>Panier aux 2 fromages </p> <p>Suprême de pintade rôtie ✓</p> <p>Ragoût de petits pois </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit </p>
<p>JEUDI 8 JANVIER</p> <p>Consommé de légumes </p> <p>au vermicelle </p> <p>Pépites de blé croustillante ✓</p> <p>Duo de carottes à l'aneth ✓</p> <p>Fromage AOP ✓</p> <p>Fruit </p> <p>MENU Végétarien</p>	<p>JEUDI 15 JANVIER</p> <p>Avocat </p> <p>Emincé de dinde Label Rouge, sauce aigre-douce ✓</p> <p>Boulgour </p> <p>Produit laitier </p>	<p>JEUDI 22 JANVIER</p> <p>Endives </p> <p>Macaronis ½ complets </p> <p>sauce bolognaise </p> <p>Panaché de viennois ✓</p>
<p> VENDREDI 7 JANVIER</p> <p>Radis rose </p> <p>Longe de porc sauce diable ✓ (Carraz/Sauviac)</p> <p>Haricots gourmets </p> <p>(Sain'biose/Lannes)</p> <p>Produit laitier </p>	<p> VENDREDI 16 JANVIER</p> <p>Tourin à la tomate </p> <p>et alphabets </p> <p>Filet de poisson frais « pêche du jour », sauce safranée ✓</p> <p>Gratin d'épinards </p> <p>Fromage AOP ✓</p> <p>Fruit </p>	<p> VENDREDI 23 JANVIER</p> <p>Potage St Germain aux petits croûtons (Sain'biose/Lannes) ✓✓</p> <p>Saucisse de Toulouse au sel de Guérande ✓</p> <p>Ecrasée de butternut </p> <p>Fromage AOP ✓</p> <p>Fruit </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

