



RESTAURANT SCOLAIRE ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULEN

Semaines du 12/10/2026 au 13/11/20



LUNDI 12 OCTOBRE Radis/beurre ✓✓ Sauté de canard à l'asiatique ✓ Julienne de légumes ✓ Gâteau aux pommes ✓✓	LUNDI 2 NOVEMBRE Mâche aux œufs durs et oignons rouges ✓✓✓ Pizza aux 3 fromages ✓✓✓ Purée de fruits sans sucres ajoutés et mini macaron ✓✓✓	LUNDI 9 NOVEMBRE Chou rouge, sauce vinaigrette au cidre ✓✓ Blanquette de veau ✓ (Carraz/Bazas) Riz long IGP de Camargue ✓ Produit laitier ✓
MARDI 13 OCTOBRE Tomates mozzarella ✓✓✓ (La P'tite Ferme/Talence) Chipolatas fermières ✓ (Porc fermier de Gironde/Dropt) Lentilles vertes IGP du Puy ✓ Produit laitier ✓	MARDI 3 NOVEMBRE Concombre à la ciboulette ✓✓ Noix de joues de porc confites ✓ Mojettes de Vendée IGP ✓ Produit laitier ✓	MARDI 10 NOVEMBRE Tourin à la tomate et pâtes alphabet ✓✓ Epaule d'agneau rôtie ✓ Purée de butternut 4 épices ✓✓ Fromage ✓ Fruit ✓
JEUDI 15 OCTOBRE Batavias aux fines herbes ✓✓ (Labrèze/St Pierre de Mons) Hachis parmentier ✓✓✓ (Viande hachée de Carraz , pommes de terre , lait et beurre) Yaourt fermier de Nadège ✓ (Exploitation laitière d'Aillas)	JEUDI 5 NOVEMBRE Carottes râpées ✓✓ Poulet rôti fermier ✓ (Le poulet au bérêt/St Laurent du Bois) Pâtes ½ complètes ✓ Produit laitier ✓	JEUDI 12 NOVEMBRE Endives, pommes et noix ✓✓ Raclette savoyarde et assortiment de charcuteries ✓✓✓ (Pommes de terre gratinées au fromage à raclette, jambon blanc, rosette, bacon et cornichons) Salade de fruits ✓
 VENDREDI 16 OCTOBRE Feuilleté au comté ✓✓ Curry de poisson frais « pêche du jour » à l'indienne ✓ Haricots plats persillés ✓✓ Fromage ✓ Pommes (Les vergers du Moiron) ✓	 VENDREDI 6 NOVEMBRE Taboulé aux raisins secs ✓✓✓ Filet de limande meunière MSC, citrons ✓ Épinards à la crème ✓✓✓ Fromage AOP ✓ Fruit ✓	 VENDREDI 13 NOVEMBRE Avocat / maïs ✓✓✓ Aile de raie aux câpres ✓ Brocolis à l'anglaise ✓ Éclair au chocolat ✓✓✓

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



Repas végétarien

MSC : pêche durable

Toute l'année, du pain biologique provenant de la boulangerie « Les saveurs d'Antan » de Noailan, 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

