

# RESTAURANT SCOLAIRE ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE

Semaines du 18/05/2026 au 5/06/2026



<u>LUNDI 18 MAI</u>	<u>LUNDI 25 MAI</u>	<u>LUNDI 1<sup>er</sup> JUIN</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates cerises  ✓</li> <li>Emincé de porc agenaise ✓</li> <li>  Semoule  ✓✓</li> <li>  Produit laitier  ✓</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>● Melon  ✓</li> <li>Steak de veau VBF ✓</li> <li>Gratin de chou-fleur ✓✓✓</li> <li>Chausson aux pommes ✓✓✓</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><u>MARDI 19 MAI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade de perles  océane ✓✓✓</li> <li>Magret de canard grillé à la fleur de sel ✓</li> <li>Chou brocoli  ✓</li> <li>Coupe de fraises, chantilly et langue de chat ✓✓✓</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u>MARDI 26 MAI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Concombre  ✓</li> <li>Poulet rôti  ✓</li> <li>Pâtes ½ complètes  ✓✓</li> <li>Produit laitier  ✓</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u>MARDI 2 JUIN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Courgettes  ✓</li> <li>Coco curry de dinde Label Rouge ✓</li> <li>Riz basmati  ✓✓</li> <li>Glace ✓✓</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> </div>
<p style="text-align: center;"><u>JEUDI 21 MAI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Carottes citronnette  ✓</li> <li>Boulettes d'agneau  sauce au romarin ✓</li> <li>Ragoût de flageolets  ✓✓</li> <li>Produit laitier  ✓</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u>JEUDI 28 MAI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Laitue croquante aux petits oignons frits ✓✓</li> <li>(Labrèze/St Pierre de Mons)</li> <li>Croque Monsieur ✓✓✓</li> <li>Fromage blanc fermier de Nadège aux fraises ✓✓</li> <li>(Exploitation laitière d'Aillas)</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u>JEUDI 4 JUIN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chèvre chaud ✓✓</li> <li>Saucisse de bœuf grillée ✓</li> <li>(Les éleveurs girondins/Toulennaise)</li> <li>Petits pois  à la française ✓✓</li> <li>Fromage AOP ✓</li> <li>● Fruit  ✓</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><u>VENDREDI 22 MAI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade mexicaine (Maïs  haricots rouges , poivrons, paprika) ✓✓✓</li> <li>Filet de truite ASC grillée ✓</li> <li>Epinards  à la crème ✓✓</li> <li>Fromage AOP ✓</li> <li>● Fruit  ✓</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u>VENDREDI 29 MAI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Macédoine mayonnaise ✓✓</li> <li>Filet de poisson frais « pêche du jour » au pesto rouge ✓</li> <li>Cœur de blé  ✓✓</li> <li>Fromage  ✓</li> <li>● Fruit  ✓</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><u>VENDREDI 5 JUIN</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Tomates cerises  ✓</li> <li>Moules de Bouchot marinière ✓</li> <li>Frites  ✓✓</li> <li>Produit laitier  ✓</li> </ul> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> </div>

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**

