



RESTAURANT SCOLAIRE ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE

Semaines du 02/03/2026 au 20/03/2026



LUNDI 2 MARS

Nems aux légumes et assortiments
(Salade, menthe, sauce nuoc mam) ✓✓
Émincé de lapin à la graine de
moutarde ✓✓
● Carottes ✓
Fromage ✓
● Fruit ✓

LUNDI 9 MARS

● Concombre ✓
Curry de dinde Label Rouge ✓
Cœur de blé ✓✓
Produit laitier ✓

LUNDI 16 MARS

● Radis ✓
Bœuf bourguignon ✓
Macaronis ½ complets ✓✓
Produit laitier ✓

MARDI 3 MARS

Batavias aux noix torréfiées ✓✓
(Labrèze/St Pierre de Mons)
Lasagnes à la ricotta et
épinards ✓✓✓
Mousse au chocolat artisanale ✓



MARDI 10 MARS

Taboulé libanais au boulghour ✓✓✓
Jambon braisé ✓
Petits pois printaniers aux fèves
et oignons nouveaux ✓
Fromage ✓
● Fruit ✓

MARDI 17 MARS

Laitue aux 2 fromages ✓✓✓
(Edam, mimolette)
Suprême de pintade rôtie ✓
Chou vert braisé ✓
(Labrèze/St Pierre de Mons)
Panaché d'éclairs ✓✓✓
(Chocolat, vanille, café)

JEUDI 5 MARS

● Betteraves aux pommes
acidulées ✓✓
Épaule d'agneau, ail en chemise ✓
Flageolets verts à la
bretonne ✓✓
Produit laitier ✓

JEUDI 12 MARS

● Endives ✓
Hachis Parmentier ✓✓✓
(Bœuf haché VBF)
Yaourt fermier de Nadège
framboise ✓✓
(Exploitation laitière d'Aillas)

JEUDI 19 MARS

Salade mexicaine au maïs
haricots rouges, avocat et petits
oignons frits ✓✓✓
Cordons bleus ✓✓
● Écrasée de butternut ✓
Fromage ✓
● Fruit ✓

VENDREDI 6 MARS

Velouté de potimarron et butternut
aux petits croûtons ✓✓
Filet de poisson frais « pêche du
jour » en croûte d'herbes ✓
Courgettes à la provençale ✓✓
Fromage AOP ✓
● Fruit ✓

VENDREDI 13 MARS

Falafels sauce bulgare ✓✓
Rôti de veau à la sauge ✓
(Carraz/Sauviac)
Haricots verts persillés ✓✓
Fromage AOP ✓
● Fruit ✓

VENDREDI 20 MARS

● Carottes ✓
Merlu frais « pêche du jour » à la
tomate ✓
Riz long IGP de Camargue à
l'espagnole ✓✓✓
(Oignons, poivrons, chorizo, safran)
Produit laitier ✓

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 Noailhan, 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

