



RESTAURANT SCOLAIRE ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE

Semaines du 17/11/2025 au 05/12/2025



<p>LUNDI 17 NOVEMBRE</p> <p>Crème de lentilles corail </p> <p>coco curry </p> <p>Oeufs durs Mornay </p> <p>Gratin florentin </p> <p>Fromage </p> <p>● Fruit </p> <p></p>	<p>LUNDI 24 NOVEMBRE</p> <p>● Concombre </p> <p>Navarin d'agneau </p> <p>(Carraz/Sauviac)</p> <p>Semoule </p> <p>Yaourt nature fermier de Nadège et sa dosette de cassonade </p> <p>(Exploitation laitière d'Aillas)</p>	<p>LUNDI 1^{er} DÉCEMBRE</p> <p>● Carottes </p> <p>Petit salé </p> <p>Ragoût de lentilles vertes </p> <p>(Sain'biose/Lannes)</p> <p>Mousse au chocolat artisanale </p> <p></p>
<p>MARDI 18 NOVEMBRE</p> <p>● Carottes </p> <p>Rôti de bœuf </p> <p>(Origine Dordogne)</p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Produit laitier </p>	<p>MARDI 25 NOVEMBRE</p> <p>Crème de potimarron et châtaignes aux petits croûtons aillés </p> <p>Cuisse de pintade fermière Label Rouge </p> <p>Chou vert braisé </p> <p>(Labrèze/St Pierre de Mons)</p> <p>Fromage </p> <p>● Fruit </p>	<p>MARDI 2 DÉCEMBRE</p> <p>Tourin à la tomate </p> <p>et alphabets </p> <p>Poulet rôti fermier (Le poulet au bérêt de St Laurent du bois) </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Fromage AOP </p> <p>● Fruit </p>
<p>JEUDI 20 NOVEMBRE</p> <p>● Radis noir </p> <p>Fricassée de sot l'y laisse de dinde bigarade </p> <p>Blé </p> <p>Produit laitier </p>	<p>JEUDI 27 NOVEMBRE</p> <p>● Mâche </p> <p>Pizza aux 3 fromages de Gironde/Dropt </p> <p>Purée de fruits sans sucres ajoutés et mini gaufre liégeoise </p> <p></p>	<p>JEUDI 4 DÉCEMBRE</p> <p>Jus de pommes fermier </p> <p>Hamburger gascon </p> <p>(Pain burger , steak haché façon bouchère, tomates, salade, oignons rouges, ketchup , cheddar, mozzarella)</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt à boire </p>
<p> VENDREDI 21 NOVEMBRE</p> <p>Croisillon emmental </p> <p>Filet de poisson frais « pêche du jour » en croûte d'herbes </p> <p>Butternut rôtie aux épices et au miel </p> <p>Fromage AOP </p> <p>● Fruit </p>	<p> VENDREDI 28 NOVEMBRE</p> <p>Betteraves et pommes acidulées </p> <p>Nuggets de poisson, citrons </p> <p>Riz long IGP de Camargue </p> <p>Produit laitier </p>	<p> VENDREDI 5 DÉCEMBRE</p> <p>Taboulé libanais aux raisins de Corinthe </p> <p>Pavé de saumon MSC, sauce à l'oseille </p> <p>Brocolis à l'anglaise </p> <p>Fromage </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

