



RESTAURANT SCOLAIRE ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE

Semaines du 06/03/2023 au 24/03/2023



<p style="text-align: center;">LUNDI 6 MARS</p> <p>Endives aux dés de fourme et noix ✓✓✓</p> <p>Blanquette de veau à la normande (Origine Dordogne) ✓</p> <p>Riz de Camargue IGP ✓</p> <p>Produit laitier ✓ (Laiterie du Périgord)</p>	<p style="text-align: center;">LUNDI 13 MARS</p> <p>Batavias aux fines herbes ✓✓ (Labrèze/St Pierre de Mons)</p> <p>Hachis Parmentier ✓✓✓ (Pommes de terre/Labrèze/St Pierre de Mons et viande de bœuf hachée/Bérénice Walton/Arveyres)</p> <p>Panaché de crème dessert ✓</p>	<p style="text-align: center;">LUNDI 20 MARS</p> <p>Taboulé libanais au boulgour ✓✓</p> <p>Wings de poulet rôti ✓</p> <p>Courgettes sautées ✓</p> <p>Fromage ✓</p> <p>● Fruit ✓</p>
<p style="text-align: center;">MARDI 7 MARS</p> <p>Tzatziki ✓✓</p> <p>Sauté de canard aux olives vertes ✓</p> <p>Salsifis persillés ✓</p> <p>Cœur coulant chocolat et crème anglaise ✓✓✓</p>	<p style="text-align: center;">MARDI 14 MARS</p> <p>Salade de blé à l'avocat, oignons rouges et frits, tabasco ✓✓✓</p> <p>Navarin d'agneau printanier ✓</p> <p>Navets glacés ✓</p> <p>Fromage AOP ✓</p> <p>● Fruit ✓</p>	<p style="text-align: center;">MARDI 21 MARS</p> <p>Radis rose/beurre ✓✓</p> <p>Langue de bœuf à la basquaise ✓</p> <p>Petit épeautre ✓</p> <p>Yaourt fermier de Nadège ✓ (Yaourt nature et cassonade/exploitation laitière d'Aillas)</p>
<p style="text-align: center;">JEUDI 9 MARS</p> <p>Betteraves aux pommes ✓✓</p> <p>Tajine de légumes aux épices, fruits secs et pois chiches ✓✓</p> <p>Semoule ✓</p> <p>Produit laitier ✓ (Les flots blancs/Mézin)</p> <p>● Pomme ✓</p>	<p style="text-align: center;">JEUDI 16 MARS</p> <p>● Carottes râpées ✓</p> <p>Cuisse de pintade rôtie ✓</p> <p>Haricots verts persillade ✓</p> <p>Petit suisse aux fruits ✓</p> <p>Sablé chocolat ✓✓</p>	<p style="text-align: center;">JEUDI 23 MARS</p> <p>Pizza Margherita « maison » ✓✓✓</p> <p>Dos de colin d'Alaska MSC meunière, citrons ✓</p> <p>Brocolis à l'anglaise ✓✓</p> <p>Fromage AOP ✓</p> <p>● Fruit ✓</p>
<p style="text-align: center;">VENDREDI 10 MARS</p> <p>Feuilleté poulet/poireaux ✓</p> <p>Noix de jambon braisé mariné au miel ✓</p> <p>Petits pois aux cœurs de sucrine ✓✓</p> <p>Fromage ✓</p> <p>● Kiwi ✓</p>	<p style="text-align: center;">VENDREDI 17 MARS</p> <p>Rosette/beurre ✓✓</p> <p>Penne rigatte ½ complètes au saumon ✓✓</p> <p>Mâche, vinaigrette crème de balsamique à la mangue ✓✓</p> <p>Flan vanille nappé caramel ✓</p>	<p style="text-align: center;">VENDREDI 24 MARS</p> <p>Concombre à l'échalote ✓✓</p> <p>Saucisse de Toulouse ✓ (Ferme Lou Bazades/Bazas)</p> <p>Haricots gourmets ✓ (Sain'Biöse/Lannes)</p> <p>Produit laitier ✓ (Les flots blancs/Mézin)</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

MCS : 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

