







RESTAURANT SCOLAIRE
ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE
Semaines du 01^{er} /05/2023 au 19/05/2023



<p align="center">LUNDI 1^{er} MAI « Férié »</p> 	<p align="center">LUNDI 8 MAI « Férié »</p> 	<p align="center">LUNDI 15 MAI</p> <p>Salade printanière de quinoa </p> <p align="center">✓✓✓</p> <p>(Tomates cerises, oignons rouges, ciboulette)</p> <p>Chipolatas fermière ✓</p> <p>(Ferme Lou Bazadès/Bazas)</p> <p>Ragoût de petits pois aux fèves ✓</p> <p>Fromage AOP ✓</p> <p>● Fruit  ✓</p>
<p align="center">MARDI 2 MAI</p> <p>● Méli-mélo carottes et céleri râpés  ✓</p> <p>Rôti de bœuf fermier ✓</p> <p>(Bérénice Walton/Arveyres)</p> <p>Frites ✓✓</p> <p>Produit laitier  ✓</p> <p>(Yaourt nature à la cassonade/les flots blancs à Mézin)</p>	<p align="center">MARDI 9 MAI</p> <p>Cake provençal ✓✓✓</p> <p>(Chèvre, tomates séchées, olives )</p> <p>Boulettes d'agneau  à l'échalote ✓</p> <p>Flan de courgettes ✓✓</p> <p>Fromage AOP ✓</p> <p>● Fruit  ✓</p>	<p align="center">MARDI 16 MAI</p> <p>● Carottes râpées  ✓</p> <p>Paupiette de veau à l'estragon ✓</p> <p>Riz long  de Camargue IGP ✓✓</p> <p>Produit laitier  ✓</p>
<p align="center">JEUDI 4 MAI</p> <p>Mesclun, crème de balsamique à la mangue ✓✓</p> <p>Tortellonnis ricotta / épinards, sauce napolitaine ✓✓✓</p> <p>Fromage blanc fermier de Nadège au coulis de framboises ✓✓</p> <p>(Exploitation laitière d'Aillas)</p>	<p align="center">JEUDI 11 MAI</p> <p>Tzatziki ✓✓✓</p> <p>Steak d'épeautre au provolone ✓✓</p> <p>Chili végétarien ✓✓</p> <p>(Haricots rouges , maïs , sauce tomate , poivrons, huile d'olives, épices)</p> <p>Mousse au chocolat artisanale ✓✓</p>	<p align="center">JEUDI 18 MAI « Férié »</p> <p align="center">BONNE FÊTE DE L'ASCENSION</p> 
<p align="center">VENDREDI 5 MAI</p> <p>Salade de perles océanes ✓✓✓</p> <p>(Surimi, œufs de lumps)</p> <p>Filet de poulet, sauce poulette ✓</p> <p>Haricots verts  à l'échalote ✓</p> <p>Fromage  ✓</p> <p>● Fruit  ✓</p>	<p align="center">VENDREDI 12 MAI</p> <p>Nems et ses accompagnements ✓</p> <p>Filet de merlu meunière MSC, citrons ✓</p> <p>Chou romanesco à l'anglaise ✓✓</p> <p>Fromage  ✓</p> <p>● Fruit  ✓</p>	<p align="center">VENDREDI 19 MAI « Pas d'école »</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

