




BONNES VACANCES





RESTAURANT SCOLAIRE
ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE
 Semaines du 5/02/2018 au 9/03/2018

<p align="center">LUNDI 5 FÉVRIER</p> <p>Feuilleté au comté ✓✓ Gigot d'agneau, ail en chemise ✓ Salsifis provençale ✓✓ (oignons, ail, tomates, basilic, huile d'olives) Fromage ✓ Fruit ✓</p>	<p align="center">LUNDI 26 FÉVRIER</p> <p>Betteraves/pommes acidulées ✓✓ Steak de veau, échalote ✓ Frites ✓✓ Produit laitier ✓</p>	<p align="center">LUNDI 5 MARS</p> <p>Bretzel alsacien ✓ Omelette au fromage ✓✓ Chakchouka ✓✓ (poivrons, tomates, oignons, ail) Fromage ✓ Fruit ✓</p>
<p align="center">MARDI 6 FÉVRIER</p> <p>Concombre/échalote ✓✓ Curry de dinde ✓ Semoule  ✓ Produit laitier ✓</p>	<p align="center">MARDI 27 FÉVRIER</p> <p>Crème potimarron/châtaignes ✓✓ Poulet rôti fermier ✓ (Ferme Les Menaudes/Casseuil) Petits pois paysanne ✓✓ Fromage ✓ Fruit ✓</p>	<p align="center">MARDI 6 MARS</p> <p>Radis/beurre ✓✓ Porc au caramel ✓ (Lafon/Langon) Riz basmati ✓ Produit laitier ✓</p>
<p align="center">JEUDI 8 FÉVRIER</p> <p>Feuilles de chêne aux dés de fourme ✓✓✓ Daube de bœuf bourguignonne ✓ (Lafon/Langon) Riz créole ✓ Fromage blanc fermier de Nadège à la cassonade ✓✓ (exploitation laitière d'Aillas)</p>	<p align="center">JEUDI 1^{er} MARS</p> <p>Charcuterie/cornichons ✓ Spaghettis bolognaise ✓✓✓ Laitue vinaigrette ✓✓ Produit laitier ✓</p>	<p align="center">JEUDI 8 MARS</p> <p>Crème de fanes de radis aux petits croûtons ✓✓ Magret canard grillé/fleur de sel ✓ (Autrefoie/Caudrot) Haricots beurre persillés ✓✓ Fromage ✓ Fruit ✓</p>
<p align="center">VENDREDI 9 FÉVRIER</p> <p>Tourin à la tomate alphabets ✓✓ Filet de poisson frais « pêche du jour » aux amandes ✓ Fondue de poireaux ✓✓ Fromage ✓ Fruit ✓ Bonnes vacances !</p>	<p align="center">VENDREDI 2 MARS</p> <p>Carottes râpées ✓✓ Fish and chips de cabillaud, citrons ✓ Gratin d'épinards ✓✓ Crème anglaise ✓ Le brownies de Cricri ✓✓</p>	<p align="center">VENDREDI 9 MARS</p> <p>Salade grecque ✓✓ (concombres, tomates cerises, féta, olives noires, huile d'olives, basilic) Filet de poisson frais « pêche du jour », sauce à l'oseille ✓ Blé au beurre ✓ Produit laitier ✓</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des approvisionnements.

 : Produit issu de l'agriculture biologique.

Toute l'année, du pain biologique  provenant de la boulangerie « Les saveurs d'Antan » de Noailan. huiles et farine de blé  provenant du moulin de Blasimon.

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 Dabry
