


Foyeux Noël



**RESTAURANT SCOLAIRE
ÉCOLE PUBLIQUE DE TOULENNE**
Semaines du 10/12/2018 au 11/01/2019



| | | |
|--|---|--|
| <p>LUNDI 10 DÉCEMBRE</p> <p>Radis noir/beurre ✓✓ Navarin d'agneau ✓ (Lafon/Langon) Semoule AB ✓ Yaourt à la cassonade AB ✓</p> | <p>LUNDI 17 DÉCEMBRE</p> <p>Carottes râpées ✓✓ Dos de colin meunière, citrons ✓ Pépinettes ✓ Produit laitier ✓</p> | <p>LUNDI 7 JANVIER</p> <p>Laitue aux 2 fromages ✓✓ Filet de limande meunière ✓ Brocolis aux amandes grillées ✓ Petit suisse au chocolat ✓ Galette des rois briochée ✓✓✓ </p> |
| <p>MARDI 11 DÉCEMBRE</p> <p>Petit crottin de chèvre chaud sur lit de mâche ✓✓✓ (miel AOP de Corse) Magret de canard au vinaigre de framboises (Autrefois/Caudrot) ✓ Salsifis braisés ✓ Crème anglaise et pastis landais ✓✓✓</p> | <p>MARDI 18 DÉCEMBRE</p> <p>Velouté de tomates au tapioca ✓ Mignon de porc à la graine de moutarde ✓ Mijoté de petits pois aux cœurs de sucrine ✓✓ Fromage ✓ Fruit ✓</p> | <p>MARDI 8 JANVIER</p> <p>Velouté de potimarron au cumin ✓ (Labrèze St Pierre de Mons) Chipolatas ✓ Ragoût de lentilles AB ✓ Fromage ✓ Fruit ✓</p> |
| <p>JEUDI 13 DÉCEMBRE</p> <p>Betteraves/pommes Granny ✓✓ Steak haché de charolais, façon bouchère ✓ Frites ✓✓ Produit laitier ✓</p> | <p>JEUDI 20 DÉCEMBRE</p> <p>« Repas végétarien » Batavias aux noix de cajou et cranberries ✓✓ Burger épeautre/provolone ✓✓ Chips de butternut ✓ Fromage ✓ Pomme AB ✓</p> | <p>JEUDI 10 JANVIER</p> <p>Céleri rémoulade ✓✓ Noix de joues de bœuf bourguignonne ✓ Pommes de terre mitraille ✓ Produit laitier ✓</p> |
| <p>VENDREDI 14 DÉCEMBRE</p> <p>Potage St Germain aux petits croûtons aillés ✓ Paupiette de veau de L'Aveyron et du Ségala ✓ Fricassée de champignons en persillade ✓✓ Fromage ✓ Kiwi AB (Liarçou/Barie) ✓</p> | <p>VENDREDI 21 DÉCEMBRE</p> <p>« Repas de Noël »  Bonnes vacances!</p> | <p>VENDREDI 11 JANVIER</p> <p>Petit feuilleté grillagé aux noix de St Jacques ✓ Pintade rôtie ✓ Haricots beurre persillade ✓✓ Fromage ✓ Fruit ✓</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 Daire

