

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 2 février au Vendredi 6 février 2026



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi



Escalope de porc sauce moutarde	7-10-12
Quinoa bio au four	7
Laitage bio	7
Fruit local kiwi	

* poisson en sauce 4-7-10-12

Mardi



Chou chinois/cacahuète/féta	5-10-12
Axo de veau	
Brocolis et chou fleur BIO vapeur	
Crêpe sauce chocolat	1-3-7

* lentilles vertes

Mercredi



Velouté de légumes	
Lasagne colin lieu/ saumon/épinard	
Fruit de saison	1-3-4-7

Jeudi



Salade verte/croton	1-10-12
Pâtes (HVE local) aux légumes	1-9
Pois chiche BIO du Tarn	
Fromage à la coupe brebis - vache	7

Vendredi



Carottes râpées	10-12
Haut cuisse poulet au paprika	
Pommes rissolées	
Dessert lacté bio	7

* Poisson meunière 1-4-7

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.



La recette de la cuisine centrale : Lasagne de poisson

Faire une béchamel muscade et curcuma.

Faire revenir les épinards et oignons à l'huile d'olive puis les ajouter à la béchamel.

Cuire le poisson à la vapeur, l'émincer et le rajouter à la béchamel.

Pour le dressage, intervertir une louche de béchamel et la pâte à lasagne sur quatre étages et recouvrir de fromage râpé ou en cossettes.

Faire gratiner 40 minutes à 170°.

Allergènes

1-Céréales

4-Poissons

7-Lait

10-Moutarde

13-Lupin

2-Crustacés

5-Arachides

8-Fruit à coques

11-Graine de sésame

14-Mollusques

3-Oeufs

6-Soja

9-Celeri

12-Anhydrides et sulfites

* Plat alternatif

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.

