

# 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  
Axoa 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 1-3-4-7  
Fruit de saison

## Jeudi



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

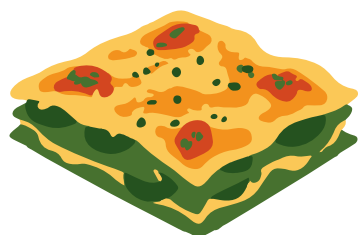
## Vendredi



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'émietter 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  
2- Crustacés  
3- Oeufs

4- Poissons  
5- Arachides  
6- Soja

7- Lait  
8- Fruit à coques  
9- Celeri

10- Moutarde  
11- Graine de sésame  
12- Anhydrides et sulfites

13- Lupin  
14- Mollusques  
\* Plat alternatif

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

