

# MENU Restaurant scolaire

du Lundi 1er décembre au Vendredi 5 Décembre 2025



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

## Lundi



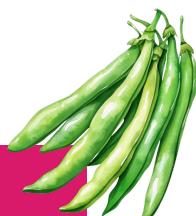
- Feuilleté fromage** 1-7  
**Filet Colin lieu MSC sauce moutarde** 7-10-12  
**Brocolis vapeur**  
**Semoule au caramel** 1-7

## Mardi



- Salade verte (batavia /feuille de chêne rouge)** 10-12  
**Omelette** 3-7  
**Épinard pomme de terre béchamel** 1-7  
**Gâteau aux pommes** 1-3-7

## Mercredi



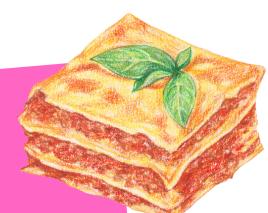
- Salade boulgour BIO/ crevette/ mayo** 1-2-3-10-12  
**Sauté de veau aux olives**  
**Haricot vert vapeur**  
**Fruit**

## Jeudi



- Carottes râpées** 10-12  
**Saucisse grillée**  
**Cassoulet maison**  
**Fromage du Tarn** 7

## Vendredi



- Velouté poireaux pomme de terre** 7  
**Lasagne bolognaise** 1-3-7-9  
**(viande hachée de bœuf)**  
**Fruits de saison**

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

La recette de la cuisine centrale : Cassoulet à la saucisse

Mettre à tremper la veille les haricots lingots.

Le jour J, faire revenir la garniture aromatique : oignons, carottes et la poitrine taillée en dés. Mouiller à hauteur et mettre à cuire en sauteuse à 170° en ajoutant du thym, du laurier et des couennes.

Cuisson environ 2 heures (ajouter le jus de cuisson des saucisses).

Répartir dans les plats de service et poser dessus les saucisses, préalablement rôties au four et remettre à gratiner avant de servir.



### 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

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

