

# MENU Restaurant scolaire

du Lundi 1er décembre au Vendredi 5 Décembre 2025



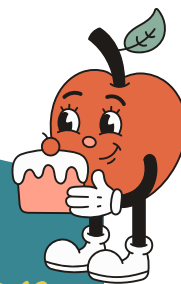
Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

## Lundi



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

## Mardi



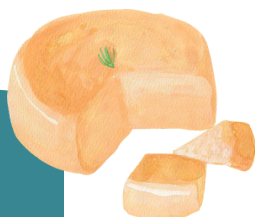
Salade verte (batavia  
/feuille de chêne rouge) 10-12  
Omelette 3-7  
Épinard pomme de terre  
béchamel 1-7  
Gâteau aux pommes 1-3-7

## Mercredi



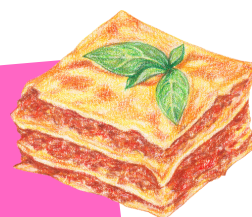
Salade boulgour BIO/  
crevette/ mayo 1-2-3-10-12  
Sauté de veau aux olives  
Haricot vert vapeur  
Fruit

## Jeudi



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

## 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.



Elaboré  
sur place



Local région

