

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 20 Octobre au Vendredi 24 Octobre 2025



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

Lundi



Salade verte 10-12
Tarte aux légumes de saison 1-3-7
Dessert lacté 7

Mardi



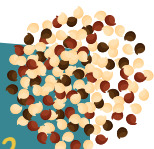
Céleri cru rémoulade 3-9-10-12
Rôti de porc au jus
Purée 7
Fruit de saison

Mercredi



Salade de chou chinois 10-12
Pâtes à la bolognaise (viande de boeuf) 1-9-12
Laitage 7

Jeudi



Duo de salade (batavia, endive) aux pommes 10-12
Poisson cœur de merlu à la tomate 4-7
Quinoa bio
Fromage Mont de Lacane et Chèvre de Montastruc 7

Vendredi



Velouté poireau pomme de terre fromage fondu 7
Veau aux olives 7-12
Brocolis vapeur
Fruit de saison

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

La recette de la cuisine centrale : La tarte aux légumes de saison

.Plaquer le feuilletage dans les bacs inox.

Tailler les légumes (potimarron, carotte) en paysanne*, puis les passer au four en cuisson mixte. Les disposer sur les plaques feuilletées puis verser l'appareil à flan (œuf, crème, lait, sel, poivre) et saupoudrer de fromage râpé. Cuisson chaleur sèche. Faire gratiner avant de servir.



*la découpe de légumes en paysanne consiste à tailler les légumes en petits carrés ou petits triangles d'un centimètre d'épaisseur.

Il existe 9 découpes de base pour les légumes : les connais tu ?

Réponse : rondelle, brunoise, julienne, mirepoix, macédoine, tagliatelle, chiffonnade, tournée, et paysanne

Allergènes*

1- Céréales
2- Crustacés
3- Oeufs

4- Poissons
5- Aracides
6- Soja

7- Lait
8- Fruit à coques
9- Céleri

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

