

MENU Restaurant scolaire

du Lundi 6 Octobre au Vendredi 10 Octobre 2025



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

Lundi

Quiche fromage 1-3-7
Poisson MSC colin lieu
beurre blanc 4-7-12
Écrasé patate douce et
carottes 7
Dessert lacté bio 1-7



Mardi

Salade verte 10-12
Œufs pochés à la
portugaise 3
Pomme de terre vapeur
du Tarn
Tarte flan 1-3-7



Mercredi

Salade de pâtes (HVE du 31)
aux crevettes / mayonnaise 1-2-3-10-12
Emincé de veau et son jus 7
Butternut (Tarn) rôti fromage
râpé 7
Fruit de saison



Jeudi

Duo de betterave
crue/cuite mimosa 3-10-12
Manchon de canard
Risotto de légumes 7-9-12
Tome du Tarn 7
Pomme rôtie au caramel
beurre salé 7



Vendredi

Brocolis BIO/féta AOP 7-10-12
Saucisse grillée
Lentilles vertes BIO cuisinées 9
Fruit de saison



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

La cuisine centrale de Montastruc s'est inspirée du Menu du Grand Repas pour le jeudi 9 octobre!

L'association Le Grand Repas créée sous l'impulsion d'Emmanuel HERVÉ et de grands chefs tels que Thierry MARX ou Guillaume GOMEZ met en œuvre une série d'initiatives locales, autour de la sensibilisation, la valorisation et la transmission de notre patrimoine gastronomique.

Le concept du Grand Repas est simple : une fois par an, le même jour (le jeudi 9 octobre cette année), l'Association fédère les acteurs de la restauration collective et traditionnelle.

Cette année, ce sont les Chefs Benjamin PHILIPPE du restaurant Le Manoir du Prince à Portet-sur-Garonne (31) et Cédric IVARS de la cuisine centrale d'Albi (81) qui ont coconstruit le menu qui sera proposé sur les départements 31, 81 & 82 :

- Velouté de betterave mimosa
- Risotto de pâtes et effiloché de canard IGP
- Tome de Lacauze
- Croustade aux pommes bio du Tarn et aux pruneaux d'Agen



Le mot du chef Cédric IVARS : « Ce rendez vous est une belle manière de montrer que la cuisine de collectivité peut être vecteur de culture, de convivialité et de partage »

Allergènes*

1- Céréales
2- Crustacés
3- Œufs

4- Poissons
5- Aracides
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

