

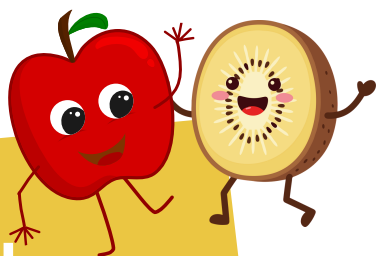
MENU Restaurant scolaire

du Lundi 8 décembre au Vendredi 12 Décembre 2025



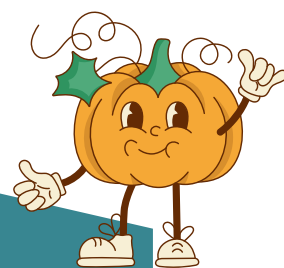
Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi



Émincé de dinde au
cumin
Risotto champignons 7-9-12
Laitage 7
Fruit

Mardi



Chou rouge/féta 7-10-12
Carbonade flamande de
boeuf BIO local 1-10-12
Potimarron rôti BIO du Tarn
Flan pâtissier 1-3-7

Mercredi



Potage de légumes 1
Brandade de poisson 1-4-7-9
(filet colin lieu)
Fruit

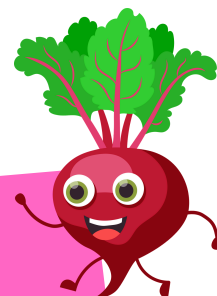


Jeudi



Salade verte/endive 10-12
Ratatouille d'hiver/
légumineuse 1
Semoule BIO
Fromage St Nectaire AOP 7

Vendredi



Duo betterave crue/cuite 10-12
Haut de cuisse poulet
Pommes de terre sautées
Dessert lacté 7

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

La recette de la cuisine centrale : Carbonade flamande

Faire rissoler la viande avec les oignons, les carottes et le bouquet garni.

Singer à la farine, puis déglacer à la bière (facultatif).

Mouiller à hauteur et laisser mijoter 2h30.

Finaliser la liaison avec des tranches de pain d'épices recouvertes de moutarde et laisser fondre pour avoir une sauce liée.



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

