

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Octobre 2026



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiche	Macédoine	Crêpe au fromage	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	 Bœuf à la catalane	 Sauté de poulet au jus	Escalope viennoise	 Filet de merlu sauce citron	Hachis végétal aux lentilles
Accompagnement	Pâtes 	Jardinière de légumes 	Rostis	Carottes au curry	***
Produit laitier	Emmental 	Tartare	Pointe de brie à couper	Petit moulé	 Yaourt nature fermier BIO + sucre
Dessert	Compote de pomme 	Flan vanille 	Fruit 	Mousse au chocolat 	Salade d'ananas

Sans viande

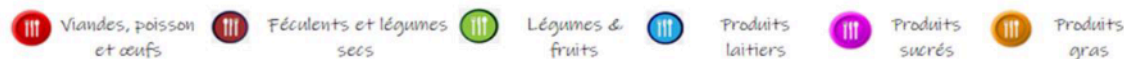
Emincé végétal sauce catalane

Colin sauce beurre blanc

Croc fromage

Sans porc

Les familles d'aliments :



-  Œuf de France
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Haute valeur environnementale
-  Bleu Blanc Cœur
-  Filière marine engagée

Compositions

Coleslaw : carottes, chou blanc, vinaigrette, mayonnaise
Salade de pois chiche : pois chiche, vinaigrette, persil, oignons, cumin

Sauce catalane : roux blanc, pulpe de tomate, tomate concentré, poivrons, oignons
Sauce citron : roux blanc, crème, fumet de poisson, jus de citron, ail, oignons

Hachis végétal aux lentilles : purée de pomme de terre, lentilles, tomate concentré, oignons

Présence de porc *

- Fabriqué dans le tarn 
- Fabriqué en aveyron 
- Agriculture biologique 
- Appellation d'origine protégée 
- Dessert maison 
- Yaourt des Pyrénées 
- Commerce équitable français 