



# MENU du 01 au 05/03/2021



Haute-Garonne  
académie  
Toulouse

Déjeuner

Dîner

Macédoine mayonnaise (œuf,  
moutarde)/Lentilles vinaigrette (moutarde)  
Cordon bleu (lait gluten)/Pâtes au coulis basilic  
Entremet (lait œuf)  
Fruits crus ou cuits

Filet de maquereau (poisson)  
Gratin dauphinois **BIO** (lait)/ salade verte (moutarde)  
Fromage (lait)  
Fruits crus ou cuits

Rosette /Pâté de campagne  
Dos de merlu/Filet meunière (gluten, œuf)  
Carottes sautées **BIO**  
Fromage (lait)  
Fruits crus ou cuits

Brocolis œufs durs vinaigrette  
Brochette de dinde au curry (lait)/Semoule  
Fromage blanc (lait)  
Fruits crus ou cuits

Salade de gésiers  
Parmentier de canard **maison**/Salade verte  
(moutarde)  
Fromage (lait)  
Fruits crus ou cuits

Salade d'hiver  
Rôti de dinde sauce champignons  
Salsifis sautés  
Entremet (lait œuf)  
Fruits crus ou cuits

Salade verte emmental (lait moutarde)/Concombres  
fêta (moutarde lait)  
Rôti de porc **FRAIS**  
Petits pois à la française  
Pâtisserie (lait œuf gluten)  
Fruits crus ou cuits

Poireaux vinaigrette (moutarde)/Asperges (moutarde)  
Pavé de saumon aux petits légumes  
Riz pilaf  
Entremets (lait œuf)  
Fruits crus ou cuits

Crudités **BIO**  
Boulette de bœuf **BIO**/Céréales  
Laitage (lait)- fromage **fermier**  
Fruits crus ou cuits

Le gestionnaire

Le Proviseur

