



Au menu du restaurant scolaire de l'école de Poucharramet



Semaine du 16 au 20 mars 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Feuilleté à l'emmental	Pâté de campagne		Œuf dur mayonnaise	Salade croutons
Rissolette de veau Carottes vichy 🏠	Sauté de dinde FR miel et épices 🏠 Boulgour 🌱		Pâte 🌱 aux champignons	Poisson pané frais Riz Basmati 🌱
Crème aux œufs 🏠	Yaourth 🌱 Toulousain		Fromage 🌱 Fruits	Compote pomme 🌱

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques.



Bio



Bio de Poucharramet



Fait maison

R.U.P : Région Ultra Périphérique

H.V.E : Haute Valeur Environnementale

V.B.F : Viande Bovine Française

Pain bio campagnard, fait avec de la farine de blé (type pâtissière T65) produite à la ferme du Hourquet à St-Araille et moulue sur meule de pierre (produit issu de l'agriculture biologique).