



Menus du lundi 01 au vendredi 12 Octobre 2018

Traditionnel sans self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Octobre

	Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Déjeuner	Carottes râpées Lasagnes bolognaise maison Cotentin Ananas au sirop	Concombres vinaigrette Poulet rôti Gratin Dauphinois Fol épi Crème dessert caramel	Laitue iceberg Rôti de bœuf froid Ratatouille fraîche et blé au beurre frais Montboissier Façon brownies	Pizza au fromage Filet de lieu au four (oignon, crème fraîche, jus de citron) Epinards béchamel Fromage blanc aux fruits Fruit de saison
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Pain Confiture de groseilles	Paiolline Fruit de saison	Palet breton Fruit de saison	Pain Barre de chocolat

	Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
Déjeuner	Tartare de tomates aux herbes Emincé de dinde aux abricots (Abricots au naturel, abricots secs, ail, crème liquide, farine de riz) Pommes campagnardes Yaourt nature et sucre Tarte pomme rhubarbe	Cake maïs sauce jaune (Paprika, fromage blanc, mayonnaise) Boulette d'agneau sauce lentille corail Duo de courgettes Saint Paulin Fruit de saison	Crèmeux aux poivrons et tortillas (Poivrons, fromage blanc, saint mûret, mayonnaise, paprika) Sauté de veau à la sauge (Oignons, ail, crème, jus de citron, sauge) Polenta crémeuse aux carottes (Polente, carottes, crème, mélange colombo) Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Mélange carottes râpées pommes Colin d'Alaska sauce vierge (Huile d'olive, herbes aromatiques, échalotes, tomates séchées, vinaigre de Xérès) Haricots vers persillés Brie Cake vanille violet (Vanille, brunoise de carottes violettes)
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Fruit de saison Madeleine au chocolat	Pain Confiture d'abricot	Compote sans sucre ajouté pomme Fourrandise à la fraise	Palmier Fruit de saison

Menus validés à la commission du 20/06/18

*La liste des allergènes est disponible sur le site de la ville de Toulon



Fabrication Maison



Animation anniversaire



Viande bovine d'origine Française

Direction de l'Éducation - 256, avenue de la Victoire - Bâtiment D - Les Lices - 83000 Toulon

Tél. 04 94 36 32 07 - Fax. 04 94 36 81 50 - Courriel. education@mairie-toulon.fr



Viande volaille d'origine française



Viande de porc d'origine française



Viande bovine d'origine Européenne

- Légumes ou fruits crus
- Légumes ou fruits cuits
- Viande - poisson - œuf
- Féculent
- Fromage contenant au moins 150 mg de Calcium par portion
- Fromage contenant entre 100 mg et 150 mg de Calcium par portion










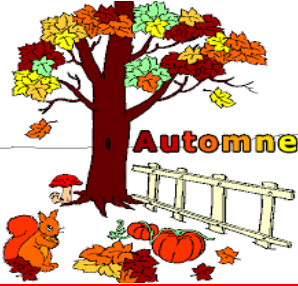


Menus du lundi 15 au vendredi 19 Octobre 2018

Traditionnel sans self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Octobre

	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
Déjeuner	<p>Tarte au fromage </p> <p> Sauté de dinde sauce berycy (tomates, échalote, persil)</p> <p>Carottes fraîches persillées</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Chili con carne bio </p> <p>Riz bio</p> <p>Yaourt aromatisé bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p> Salade verte</p> <p> Sauté de bœuf sauce tajine (oignons, tomates, ail, cannelle, cumin, raisins, pruneaux)</p> <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Colin pané frais</p> <p>Haricots plats persillés au beurre frais et pommes de terres sautées</p> <p>Fromy</p> <p> Gâteau au yaourt aux pommes </p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Barre de chocolat	Pain Fondu Président	Pain Confiture de fraise
				<p>Madeline</p> <p>Fruit de saison</p>

Déjeuner	  			
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir			

*La liste des allergènes est disponible sur le site de la ville de Toulon



Fabrication Maison



Animation anniversaire



Viande bovine d'origine Française



Viande volaille d'origine française



Viande de porc d'origine française



Viande bovine d'origine Européenne

Menus validés à la commission du 20/06/18

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

Viande - poisson - œuf

Féculent

Fromage contenant au moins 150 mg de Calcium par portion

Fromage contenant entre 100 mg et 150 mg de Calcium par portion

