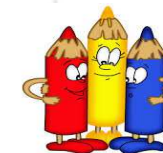




Menus du Lundi 07 janvier au Vendredi 18 janvier 2019


Cuisine Traditionnelle Sans Self



Établissements scolaires de la ville de Toulon

Janvier

	Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Déjeuner	Salade de pois chiche au cumin Cordon bleu Ratatouille Fromy Compote pomme fraise	Salade verte Tortis à la carbonara et emmental râpé S/P : Tortis à la carbonara de dinde Camembert Fruit de saison	 <p>EPIPHANIE</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Bœuf bourguignon (ail, oignons, herbes de Provence, champignons)</p> <p>Carottes vichy Blé pilaf au beurre frais</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Brioche des rois</p>	Potage de légumes (potage à légumes, pomme de terre) Brandade de poisson Brie Fruit de saison
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Pain Confiture d'abricot	Pailloline Fruit de saison	Sablé Retz Fruit de saison	Pain Barre de chocolat

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Déjeuner	<p>MENU BIO</p> <p>Salade de lentilles bio (échalote)</p> <p>Omelette bio</p> <p>Courgettes bio aux herbes</p> <p>Gouda bio</p> <p>Fruit bio</p>	Laitue iceberg et emmental Rougail saucisses (Concentré de tomates, oignons, ail, tomates concassées, curcuma, herbes de Provence) SP : Saucisses de volaille Riz au beurre frais Poire au sirop	 <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Sauté de veau sauce colombo (épices à colombo, ail, oignons, poivrons rouge et vert)</p> <p>Beignet de chou-fleur</p> <p>Croc Lait</p> <p>Fruit de saison</p>	Carottes râpées Filet de hoki sauce citron (Jus de citron, oignons, crème fraîche) Boulgour Yaourt nature et sucre Compote de pomme
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Grillé normand cacao Compote de pomme sans sucre	Fourrandise à la fraise Fruit	Pain Confiture de prune	Pain au lait Fruit de saison

*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 21/11/2018

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

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



Menus du Lundi 21 janvier au vendredi 01 février 2019

Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Janvier / Février

	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Déjeuner	Salade d'endives, mimolette, pommes et croûtons Burger de veau sauce chasseur (Oignons, ail, concentré de tomate, champignons, estragon) Haricots verts à l'ail Gâteau yaourt ananas	Macédoine de légumes Sauté de porc au basilic (Oignons, ail, basilic, tomates) S/P : Sauté de dinde au basilic Gnocchis au beurre frais Petit suisse aux fruits Fruit de saison	Mélange fraîcheur, croûtons et chèvre Bœuf braisé à la Mexicaine (rais, paprika, oignons, ail, poivrons rouge et vert) Farfalles et emmental râpé Compote pomme pêche	Crêpe au fromage Filet de lieu noir bordelaise Brocolis à l'ail Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Galette Saint Michel Fruit de saison	Pain Fromy	Pompon cacao Fruit de saison	Pain Barre de chocolat

	Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 31	Vendredi 01
Déjeuner	Potage de potiron Poulet rôti Frites au four Yaourt aromatisé Fruit de saison	Friand au fromage Œuf florentine Flan nappé au caramel Fruit de saison	Laitue, pamplemousse et surimi Sauté de bœuf sauce bobotie (Oignons, abricots, cannelle, curry, raisins, épices paëlla) Semoule au beurre frais Petit Louis Abricot au sirop	CHANDELEUR Salade coleslaw Pavé de colin à la provençale (oignon, concentré de tomates, poivron rouge et vert, herbes de Provence) Poêlée de légumes et blé pilaf Tomme grise Crêpe au chocolat
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Pain Confiture de fraise	Pain Pâte à tartiner	Crostatine cerise Fruit de saison	Palmier Fruit de saison

*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 21/11/2018

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



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