



Menus du lundi 25 Février au vendredi 08 mars 2019

Cuisine Traditionnelle sans self

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Février / Mars

	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 01
Déjeuner	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Coquillettes à la bolognaise et emmental râpé</p> <p>Edam</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>Potage paysan <i>(Poireaux, pomme de terre, carottes, courgettes)</i></p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Haricots verts à l'ail au beurre frais</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade au curry</p> <p>Sauté de bœuf sauce hongroise <i>(Ail, oignons, paprika, crème fraîche)</i></p> <p>Carottes persillées et pommes vapeur</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Façon Brownie</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Omelette sauce basquaise <i>(Oignons, ail, poivrons, tomate)</i></p> <p>Riz créole</p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Fourrandise citron</p>	<p>Pain</p> <p>Pâte à tartiner</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Royal coco</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture de fraise</p>

	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Déjeuner	<p>Velouté de lentilles</p> <p>Escalope de dinde sauce normande <i>(Crème fraîche, champignons, oignons)</i></p> <p>Courgettes à l'ail au beurre frais</p> <p>Liégeois au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MARDI GRAS</p> <p>Salade au cheddar <i>(Iceberg, croûtons et cheddar)</i></p> <p>Nuggets de volaille et ketchup</p> <p>Pommes paillasson</p> <p>Beignet au chocolat</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Sauté de veau sauce aux olives <i>(Olives noires, oignons, ail, concentré de tomates)</i></p> <p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Paëlla de poisson</p> <p>Mimolette</p> <p>Pêches au sirop</p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Mini roulé à l'abricot</p>	<p>Pain</p> <p>Croc Lait</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Bongâteau au chocolat</p>

*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 d'origine Européenne

Menus validés à la commission du 23/01/2019

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 11 mars au vendredi 22 mars 2019

Cuisine Traditionnelle sans self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Mars

	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Déjeuner	MENU BIO Haricots verts vinaigrette  Emincé de dinde aux 4 épices <i>(Oignons, crème fraîche, ail, 4 quatrres épices)</i> Polenta bio Carré de l'est bio Fruit de saison bio	Taboulé frais Sauté de bœuf sauce mironton <i>(Oignons et concentré de tomates)</i>  Poêlée de légumes Bûchette de chèvre Fruit de saison	Concombres à la ciboulette Burger de veau sauce forestière <i>(Oignons, Champignons, crème fraîche)</i> Macaronis et emmental râpé Yaourt nature et sucre Compote de pomme	Salade d'endives et pommes Filet de colin gratiné au fromage Purée de brocolis et pommes de terre au beurre frais Camembert  Gâteau à la vanille 
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Pâte à tartiner	Pain Confiture d'abricot	Fruit de saison Madeleine
				Fruit de saison Cookies

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Déjeuner	Salade verte vinaigrette Sausisse de Toulouse <i>S/P : Sausisse de volaille</i> Lentilles au jus Chèvretonne Compote pomme cassis	Salade coleslaw Omelette Ratatouille et blé au beurre frais Coulommiers  Tarte normande maison	 TOUT EST ROND, TOUT EST BON ! Roulé surimi au basilic Boulettes de boeuf sauce tomate Pommes noisette et carottes à l'ail Bûchette mi-chèvre Salade d'orange	Boulgour à l'orientale <i>(Oignons, tomates, pois chiches, abricots, raisins secs, petits pois, cumin)</i> Filet de colin bordelaise <i>(Concentré de citron, chapelure)</i> Epinards à la crème Flan nappé au caramel Fruit de saison
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pompon cacao Fruit de saison	Pain Confiture de groseille	Pain Croc Lait

*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 d'origine Européenne

Menus validés à la commission du 23/01/2019

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 25 mars au vendredi 05 avril 2019

Cuisine Traditionnelle sans self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Mars / Avril

	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
Déjeuner	<p>Roulé au fromage</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Petit pois au jus</p> <p>Tomme grise</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p> Marengo de bœuf (Oignons, ail, tomates concentrées, champignons)</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Poires au sirop</p>	<p>MENU INDIEN</p> <p>Raita de concombres (fromage blanc, échalote, menthe)</p> <p>Sauté de dinde à l'Indienne (Coco râpée, oignon, ail, crème fraîche, curry, tomate, raisin)</p> <p> Riz</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Cake à l'emmental et aux olives </p> <p>Pavé de colin sauce vierge</p> <p>Haricots verts à l'ail au beurre frais</p> <p>Pomme vapeur</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Pain Confiture de fraise</p>	<p>Fruit de saison Gaufre pâtissière</p>	<p>Mini roulé à l'abricot Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait Barre de chocolat</p>

	Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Déjeuner	<p>Salade de pois chiches</p> <p> Sauté de porc aux oignons <i>S/P : Sauté de dinde aux oignons</i> (Oignons, crème fraîche, fond brun)</p> <p> Beignet de chou-fleur</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p> Emincé de volaille bio au curry</p> <p>Pennes bio et emmental râpé (coquillettes pour les maternelles)</p> <p>Edam bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Tomates et maïs vinaigrette</p> <p> Bœuf braisé au jus</p> <p>Carottes fraîches à la ciboulette</p> <p> Fromy</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Salade verte et toast de chèvre</p> <p>Hoki sauce rougail (Oignons, concentré de tomates, herbes de Provence, curcuma, coriandre)</p> <p>Riz safrané au beurre frais</p> <p>Compote pomme pêche</p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Purée de pomme sans sucre Paillolline</p>	<p>Pain Pâte à tartiner</p>	<p>Fruit de saison Grillé normand cacao</p>	<p>Pain Confiture de prune</p>

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



Fabrication Maison



Animation anniversaire



Viande d'origine Française



Viande volaille d'origine française



Viande de porc d'origine française



Viande d'origine Européenne

Menus validés à la commission du 23/01/2019

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