



# Menus du lundi 04 au vendredi 15 Janvier 2021

## Cuisine Traditionnelle

### Établissements scolaires de la ville de Toulon



## JANVIER

	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
<b>Déjeuner</b>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p><b>Nuggets de poisson et citron</b></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p><b>Fromy</b></p> <p><b>Compote pomme fraise</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Bœuf bobotie</b> (raison de corinthe, abricot sec, oignon, curry, cannelle, épices paëlla, ail, fond brun)</p> <p><b>Semoule</b> <b>Légumes couscous</b></p> <p><b>Fromage frais aux fruits</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>EPIPHANIE / VEGETARIEN</b></p> <p><b>Céleri rémoulade</b></p> <p><b>Blé au chili végétarien</b> (blé, haricot rouge, maïs, poivron, carotte, haricot plat, ail, oignon, concentré de tomate)</p> <p><b>Yaourt nature et sucre</b></p> <p><b>Brioche des rois</b></p>	<p><b>Salade de pois chiches au cumin</b></p> <p><b>Colin au curry</b> (oignon, crème fraîche, fumet de poisson, curry)</p> <p><b>Haricots verts à l'ail au beurre frais</b></p> <p><b>Brie</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>
<b>Goûter maternelle</b>	uniquement pour l'accueil du soir Pain Confiture d'abricot	Pain Pâte à tartiner	Sablé Retz Fruit de saison	Pain Barre de chocolat

	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>Déjeuner</b>	<p><b>MENU BIO VEGETARIEN</b></p> <p><b>Velouté de lentilles bio</b></p> <p><b>Omelette bio</b></p> <p><b>Courgettes bio en béchamel et fromage râpé</b></p> <p><b>Yaourt bio</b></p> <p><b>Fruit bio</b></p>	<p><b>Laitue iceberg et emmental</b></p> <p><b>Rougail saucisses</b> (Concentré de tomate, oignon, ail, tomate concassée, curcuma, herbes de Provence)</p> <p><b>S/P Saucisses de volaille</b></p> <p><b>Riz au beurre frais</b></p> <p><b>Pêche au sirop</b></p>	<p><b>Salade de pomme de terre à la moutarde</b> (oignon, moutarde, fromage blanc, ciboulette)</p> <p><b>Rôti de bœuf</b></p> <p><b>Beignet de chou-fleur</b></p> <p><b>Croc Lait</b></p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	<p><b>Carottes râpées</b></p> <p><b>Hoki façon sauce Armoricaine</b> (fumet de poisson, ail, oignon, estragon, crème fraîche, bisque de homard, tomate concentrée)</p> <p><b>Boulgour</b></p> <p><b>Fromage blanc nature et sucre</b></p> <p><b>Ananas au sirop</b></p>
<b>Goûter maternelle</b>	uniquement pour l'accueil du soir Palet breton Compote de pomme sans sucre ajouté	Fourrandise chocolat Fruit de saison	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 d'origine Européenne

Menus validés le 27/11/2020

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 18 au vendredi 29 Janvier 2021  
Cuisine Traditionnelle



Établissements scolaires de la ville de Toulon

JANVIER

	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
<b>Déjeuner</b>	<p>Salade d'endives, mimolette, pommes</p> <p><b>Burger de veau sauce chasseur</b> (Oignons, ail, concentré de tomate, champignons, estragon)</p> <p>Haricots verts à l'ail Pommes noisette</p> <p>Gâteau yaourt</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p><b>Filet de lieu noir bordelais</b></p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p><b>Boeuf braisé à la Mexicaine</b> (maïs, paprika, oignons, ail, poivrons rouge et vert)</p> <p>Farfalles et emmental râpé</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Compote poire</p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Pizza au fromage</p> <p><b>Nuggets de blé</b> Sauce froide fromage blanc curry (fromage blanc ail curry et mayonnaise)</p> <p>Petits pois carottes au beurre frais</p> <p>Géllifié chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Goûter maternelle</b>	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Galette Saint Michel Fruit de saison</p>	<p>Pain Fromy</p>	<p>Pompon cacao Fruit de saison</p>	<p>Pain Barre de chocolat</p>

	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>Déjeuner</b>	<p>Salade iceberg</p> <p><b>Poulet rôti</b></p> <p>Gratin de chou fleur</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Friand au fromage</p> <p><b>Œuf florentine</b> (épinard, œuf dur, béchamel)</p> <p>Brie</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endives et gouda</p> <p><b>Sauté de bœuf sauce bédoïn</b> (oignon, ail, épice paëlla, abricot sec, fond brun, raz el hanout, cumin, pruneau, tomate concentrée)</p> <p>Semoule au beurre frais</p> <p>Abricot au sirop</p>	<p>Carotte râpée</p> <p><b>Filet de merlu pané et citron</b></p> <p>Gratin de salsifis Blé pilaf</p> <p>Tomme grise</p> <p>Moelleux au chocolat</p>
<b>Goûter maternelle</b>	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Madeleine Fruit de saison</p>	<p>Pain Pâte à tartiner</p>	<p>Fourrandise citron Fruit de saison</p>	<p>Palmier Fruit de saison</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 le 27/11/2020

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 01 au vendredi 12 Février 2021





## Cuisine Traditionnelle

### Établissements scolaires de la ville de Toulon



## FEVRIER

	Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
<b>Déjeuner</b>	 <b>Salade de penne thon mayonnaise</b>  <b>Sauté de porc sauce dijonnaise</b> <small>(moutarde, oignon, crème fraîche, ail, fond brun)</small> <b>S/P Sauté de dinde</b>  <b>Haricots beurre au beurre frais</b>  <b>St Nectaire</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>MENU BIO VEGETARIEN</b>  <b>Chou blanc bio sauce enrobante à l'ail</b>   <b>Raviolis bio aux légumes à la sauce tomate et emmental râpé</b>  <b>Yaourt nature bio et sucre</b>  <b>Tarte aux pommes bio</b> 	<b>CHANDELEUR</b>  <b>Salade verte</b>   <b>Rôti de bœuf</b>  <b>Navets et carottes à la sauce moutarde à l'ancienne</b> <small>(oignon, crème fraîche)</small>  <b>Fromage frais aux fruits</b>  <b>Crêpe au sucre</b>	<b>Potage de légumes</b> <small>(légumes à potage, pommes de terre)</small>  <b>Colin sauce brésilienne</b> <small>(fumet de poisson, oignon, ail, poivron rouge et jaune, tomate, ciboulette, coriandre, lait coco, citron vert)</small>  <b>Riz créole</b>  <b>Fromy</b>  <b>Fruit de saison</b>
<b>Goûter maternelle</b>	uniquement pour l'accueil du soir  Pain Barre de chocolat	Pompon cacao Fruit de saison	Rocher coco Fruit de saison	Pain au lait Compote coing

	Lundi 08	Mardi 09	Jeudi 11	Vendredi 12
<b>Déjeuner</b>	<b>Endives et mimolette</b>  <b>Gnocchi à la bolognaise et emmental rapée</b>  <b>Poire au sirop au chocolat</b>	<b>Macédoine de légumes mayonnaise</b>  <b>Saucisses de Toulouse</b> <b>S/P Saucisses de volaille</b>  <b>Lentilles au jus</b>  <b>Pointe de brie</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>NOUVEL AN CHINOIS</b>  <b>Nem au poulet</b>   <b>Sauté de bœuf sauce au miel et soja</b>   <b>Riz basmati</b>  <b>Beignet aux pommes</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>   <b>Potage St Germain</b>  <b>Tortilla de pommes de terre</b>  <b>Haricots verts persillés au beurre frais</b>  <b>Fondu Président</b>  <b>Fruit de saison</b>
<b>Goûter maternelle</b>	Fourrandise choco Fruit de saison	Pain Confiture de groseille	Pain Fromy	Pain Barre de chocolat

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 le 27/11/2020

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 Février 2021  
Cuisine Traditionnelle



Établissements scolaires de la ville de Toulon

FEVRIER

	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
<b>Déjeuner</b>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Couscous aux boulettes Semoule et légumes couscous et beurre frais</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p>Carottes râpée et Œufs durs </p> <p>Quenelles sauce tomate gratinées</p> <p>Fol épi</p> <p>Cake des îles (fromage blanc, lait de coco) </p>	<p>Bouillon de vermicelles</p> <p> Pot au feu et ses légumes (paleron, carotte, navet, pommes de terre, poireau)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes au saumon et épinards</p> <p>Camembert</p> <p>Abricots au sirop</p>
<b>Goûter maternelle</b>	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Pailloline Fruit de saison</p>	<p>Petit beurre Fruit de saison</p>	<p>Pain Confiture de fraise</p>	<p>PAS DE GOUTER</p>

Menus validés le 27/11/2020



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

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

