



Menus du lundi 02 septembre au vendredi 13 septembre 2019

Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Septembre

	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Déjeuner	Rentrée Crêpe au fromage Hamburger de veau au jus Haricots verts au beurre frais Fromy Fruit de saison	Concombre vinaigrette Coquillettes à la bolognaise et Emmental râpé Tomme blanche Compote de pomme	Betterave vinaigrette Rôti de bœuf froid et ketchup Frites Yaourt nature et sucre Fruit de saison	Salade verte Hoki pané frais et citron Aubergine à la tomate gratinée et riz NOUVEAU Fraidou Crème dessert vanille
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Galette Saint Michel Compote de poire	Pompon cacao Fruit	Pain Fondu président	Pain au lait Fruit de saison

	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Déjeuner	NOUVEAU Pastèque Boulettes de veau grand-mère (oignon, champignon, carotte, fond brun) Boulgour au beurre frais et haricots plats Tomme grise Petit pot de glace vanille-chocolat	Salade de lentilles Œufs Florentine (épinard, œuf, béchamel) Edam Fruit de saison	Salade de coquillettes niçoise Escalope de poulet sauce olives (oignon, ail, olive noire, tomate concentrée) Courgettes sautées à l'ail et au persil Fromage frais et sucre Fruit de saison	Melon Charentais Colin sauce brésilienne (lait de coco, coriandre, ciboulette, citron vert, tomates, poivrons rouges et jaunes, ail, oignons) Pomme vapeur Croc'Lait Cocktail de fruits au sirop
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Roulé abricot Fruit de saison	Pain Pâte à tartiner	Pain Fromy	Madeleine 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 à la commission du 26/06/2019

Légumes ou fruits crus

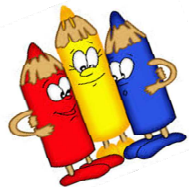
Légumes ou fruits cuits

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 16 septembre au vendredi 27 septembre 2019

Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Septembre

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Déjeuner	Taboulé frais  Cordon bleu Carottes vichy au beurre frais Fromage blanc aux fruits Fruit de saison	Tomates et Mozzarella  Sauté de veau au paprika (oignon, ail, tomate concentrée, crème fraîche, paprika) Riz pilaf Compote pomme fraise	Salade verte Moussaka  Camembert Beignet aux pommes	Betteraves Aioli et ses légumes (Haricots verts, carotte fraîche, pomme de terre, colin, œuf dur) Yaourt aromatisé Fruit de saison
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Pain Confiture de fraise	Grillé normand chocolat Fruit de saison	Pailloline Fruit de saison	Pain Barre de chocolat

	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Déjeuner	Menu Bio  Salade de blé bio à la parisienne (basilic, échalote, tomate) Omelette nature bio Courgettes bio fraîches à l'ail et au beurre frais (1) Brie bio (1) Fruit de saison bio	Macédoine de légumes mayonnaise Paupiette de veau grand mère (champignons, carottes, oignons) Gnocchi frais et emmental râpé Tomme grise Fruit de saison	Melon jaune Braisé de bœuf à la mexicaine (oignon, ail, maïs, paprika, cumin, poivron rouge, poivron vert)  Riz pilaf et tomate provençale Bûchette de chèvre mélangée Batonnets vanille	Céleri remoulade Colin gratiné au fromage Brocolis persillés et pommes de terre sautées St Paulin Moëlleux Spéculoos 
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Pain Barre de chocolat	Pain Confiture de groseille	Gaufre Fruit de saison	Pain au lait Fruit de saison

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

(1) Aide l'UE à destination des écoles



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 26/06/2019

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 30 septembre au 11 octobre 2019

Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Septembre / Octobre

	Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Déjeuner	Taboulé frais Poulet rôti au jus Haricots verts persillés Fromage blanc et sucre Fruit de saison	Pastèque Canellonis frais sauce tomate et emmental Coulommiers Compote pomme ananas	Salade verte et mimolette Sauté de bœuf sauce pain d'épice (pain d'épice, oignons) Polenta Poire au sirop	Pizza au fromage Filet de lieu noir sauce citron (crème liquide, oignon, jus de citron) Blé aux petits légumes au beurre frais Fromage frais aux fruits Fruit de saison
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Galette St Michel Compote pomme fraise	Pain Pâte à tartiner	Pain au lait Fruit de saison	Pain Fondu président

	Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Déjeuner	Cake au maïs sauce jaune (sucré) (mayonnaise, fromage blanc, curcuma) Sauté de dinde aux oignons Courgettes sauce tomate à la sauge (tomate, carotte, huile d'olive, sauge fraîche) (acide) Bûchette mi-chèvre Fruit de saison	Carottes râpées sauce salade passion (vinaigrette avec purée de fruit de la passion) Calamars sauce homardine (fenouil, crème fraîche, tomate, 4 épices, bisque de homard oignon) (acide et salé) Pomme de terre vapeur Fromage blanc nature et sucre Compote pomme cassis	Salade exotique (ananas, courgette, maïs, carotte, céleri, mangue) (sucré salé) Rôti de bœuf Carotte et navets à la moutarde à l'ancienne (moutarde ancienne crème fraîche) Fromy Gateau des îles (gateau à la noix de coco) (sucré)	Œufs durs sauce andalouse (tomate, sucre, poivron, oignon, paprika, mayonnaise) (sucré et salé) Colin sauce curry (amer et salé) Riz à l'indienne (riz 35% brun, lentilles 50%, lentilles 15%) (salé) Yaourt aromatisé Pomme Granny (acidité)
Goûter maternelle	Moelleux au citron Compote pomme	Madeleine Fruit de saison	Pain au lait Fruit de saison	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 à la commission du 26/06/2019

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 14 octobre au 18 octobre 2019

Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Octobre

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18	
Déjeuner	<p>Radis beurre</p> <p> Sauté de dinde dijonnaise (oignon, crème fraîche, moutarde, fond brun)</p> <p>Haricots verts persillés Pomme noisette Tomme blanche Gélifié vanille</p>	<p>Menu Bio </p> <p>Carottes râpées bio</p> <p>Boulettes de bœuf bio à l'orientale (concentré de tomate, oignon, ail, cumin)</p> <p>Semoule et beurre frais</p> <p>(1) Edam bio (1) Compote bio</p>	<p>Courgettes al pesto</p> <p> Foie de jeune bovin en persillade</p> <p>Purée de pommes de terre Petit moulé nature Petit pot vanille fraise</p>	<p>Duo de chou rouge et blanc en vinaigrette</p> <p>Calamars à la romaine et citron</p> <p>Ratatouille fraîche  Yaourt aromatisé Gaufre liégeoise au chocolat</p>	
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	<p>Madeline Fruit de saison</p>	<p>Pain Confiture de fraise</p>	<p>Palmier Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait Fruit de saison</p>



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

(1) Aide l'UE à destination des écoles



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 26/06/2019

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 81 50 - Courriel. education@mairie-toulon.fr