



Avril

	Lundi 22	Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26	
Déjeuner		Betteraves vinaigrette Chili con carné Riz créole Fromage fondu président Compote pomme ananas		MENU DE PÂQUES Rillettes de thon et toast (oignon, fromage blanc, ciboulette) Sauté d'agneau sauce grand-mère (oignon, champignon, carotte) Haricots verts à l'ail et flageolets au jus (1) Saint Nectaire Fruit de saison et chocolat de Pâques	Concombres vinaigrette Façon brandade de colin au potiron et à la pomme de terre au beurre frais Carré de l'Est Moelleux cacao
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Fruit de saison Fourrandise citron	Pain Confiture de fraise	Fruit de saison Pain au lait	

	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 02	Vendredi 03
Déjeuner	Salade verte, croûtons et emmental Hoki pané frais et citron Brocolis au beurre frais et pommes de terre sautées Crème dessert au caramel	Tomates vinaigrette Sauté de bœuf sauce bourguignone (carottes, oignon, fond brun, champignons) Tagliatelles fraîches emmental râpé Fromage frais aux fruits Compote pomme fraise	Macédoine mayonnaise Burger de veau sauce dijonnaise (oignon, moutarde, crème fraîche, fond brun) Boulgour Brie Fruit de saison	Salade de pois chiches Omelette nature Ratatouille fraîche Yaourt nature et sucre Fruit de saison
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Fruit de saison Grillé normand cacao	Pain Fromy	Pain Barre de chocolat

Menus validés à la commission du 20/03/2019

*La liste des allergènes est disponible sur le site de la ville de Toulon
(1) Aide de 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

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

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 06 mai au vendredi 17 mai 2019

Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Mai

	Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Déjeuner	 <p>Salade harmonie</p> <p>Sauté de dinde aux olives (oignon, ail, fond brun, olive noire, tomate concentrée)</p> <p>Carottes à l'ail et blé pilaf</p> <p>Tomme noire</p> <p>Batônnet glace au chocolat</p>	 <p>Taboulé frais </p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Gratin de courgettes fraîches</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petit pois au jus</p> <p>Petit moulé</p> <p>Pomme golden</p>	<p>Salade verte au chèvre chaud</p> <p>Colin à la Provençale (oignon, ail, poivron rouge et vert, courgette, tomate concassée, herbes de provence)</p> <p>Rosti de légumes</p> <p>Cake aux poires </p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Purée de pommes sans sucre Sablé Retz	Pain Confiture d'abricot	Pain Pâte à tartiner

	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Déjeuner	 <p>Saucisson beurre S/P : Roulade de volaille</p> <p>Poulet rôti et ketchup</p> <p>Pommes noisettes et haricots verts à l'ail</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Sauté de veau sauce chasseur (Ail, oignons, champignons, estragon)</p> <p>Gnocchis frais au beurre frais</p> <p>Camembert</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade verte, maïs et gouda</p> <p>Moussaka </p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Encornets frais à la sétoise (oignon, ail, épices paëlla, poireaux, mayonnaise, tomate concentrée)</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fol épi</p> <p>Fromage portion</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Confiture de groseille	Fruit de saison Mini roulé à l'abricot	Pain Barre de chocolat

*La liste des allergènes est disponible sur le site de la ville de Toulon
(1) Aide de 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 20/03/2019

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 20 mai au vendredi 31 mai 2019



Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Mai

	Lundi 20	Mardi 21		Jeudi 23	Vendredi 24
Déjeuner	 <p>Salade de lentilles</p> <p>Porc aux oignons (Oignons, ail, sucre) <i>S/P Dinde aux oignons</i></p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Carottes râpées au citron</p> <p>Sauté de bœuf rougail (tomate, coriandre, curcuma, oignon, ail)</p> <p>Tortis et emmental râpé</p> <p>Fromy</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>		<p>AU RESTO, A LA PLAGE !</p> <p>Tomates mozzarella et basilic</p> <p>Moules Façon marinière</p> <p>Frites</p> <p>Petit pot de glace vanille chocolat</p>	 <p>Cake aux 2 fromages</p> <p>Nuggets de poisson sauce échalote (échalote, fromage blanc)</p> <p>Courgettes fraîches persillées au beurre frais</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>

Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Pâte à tartiner	Fruit de saison Pompon cacao	Fruit de saison Galette Saint Michel	Pain Croc Lait
--------------------------	-----------------------------------	-------------------------	---------------------------------	---	-------------------

	Lundi 27	Mardi 28		Jeudi 30	Vendredi 31
Déjeuner	<p>MENU BIO</p> <p>Betteraves bio vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf bio sauce tomate</p> <p>Polenta bio</p> <p>(1) Carré de l'est bio</p> <p>(1) Fruit de saison bio</p>	 <p>Taboulé frais</p>  <p>Poulet rôti</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>		FERIE	PONT

Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Confiture de fraise	Purée de poires sans sucre Palet Breton		
--------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	--	--	--

*La liste des allergènes est disponible sur le site de la ville de Toulon de l'UE à destination des écoles



Fabrication Maison



Animation anniversaire



Volaille d'origine française



Viande volaille d'origine française



Viande de porc d'origine française



Viande d'origine Européenne

Menus validés à la commission du 20/03/2019

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 03 juin au vendredi 14 juin 2019

Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Juin

	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07
Déjeuner	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Chipolatas / Merguez</p> <p>Semoule et légumes couscous</p> <p>Tomme noire</p> <p>Compote pomme pêche</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Salade de pommes de terre bio à la Parisienne (Basilic, échalote, tomates, maïs)</p> <p> Incisé de poulet bio sauce colombo (Oignons, poivrons, crème, épices paëlla)</p> <p>Haricots verts bio à l'ail</p> <p>(1) Yaourt nature bio et sucre</p> <p>(1) Fruit de saison bio</p>	<p> Melon</p> <p>Sauté de bœuf sauce bobotie (oignon, ail, épices paëlla, fond brun, abricot sec, raisin de corinthe, curry, cannelle)</p> <p>Riz au beurre frais</p> <p>Tomme grise</p> <p>Cône vanille fraise</p>	<p>Salade de tomates, fêta et maïs</p> <p>Hoki pané et citron</p> <p>Epinards à la béchamel</p> <p> Gâteau aux amandes </p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre pâtissière</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Pain au lait</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Grillé normand cacao</p>

	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Déjeuner	<p>FERIE</p>	<p> Pastèque</p> <p>Sauté de veau marengo (Concentré de tomates, oignons, champignons, ail)</p> <p>Pommes de terre vapeur au beurre frais</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Pêches au sirop</p>	<p> Salade verte</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Petits pois aux saveurs du soleil</p> <p>Couloummiers</p> <p>Mousse au chocolat au lait</p>	<p>Salade de blé (Blé, tomates, poivrons, courgettes, moutarde)</p> <p>Filet de colin gratiné au fromage</p> <p> Ratatouille fraîche</p> <p>Petit Louis</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture de groseille</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Madeleine</p>	<p>Pain</p> <p>Barre de chocolat</p>

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



Fabrication Maison



Animation anniversaire



Viande de porc d'origine française



Viande volaille d'origine française



Viande de porc d'origine française



Viande d'origine Européenne

Menus validés à la commission du 20/03/2019

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 17 juin au vendredi 28 juin 2019

Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Juin

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Déjeuner	<p>Tomates et maïs vinaigrette</p> <p>Burger de veau sauce grand-mère (oignon, fond brun, carotte, champignon)</p> <p>Haricots verts à l'ail et pommes sautées au beurre frais Saint Paulin</p> <p>Batônnet de glace vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Raviolis frais sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé frais </p> <p> Rôti de bœuf</p> <p>Carottes vichy</p> <p>(1) St Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Brandade de Poisson</p> <p>Carré de l'Est</p> <p> Moelleux cacao </p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Fourrandise au chocolat	Pain Fromy	Fruit de saison Pailloline

	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Déjeuner	<p>Pâté de volaille</p> <p> Escalope de dinde au jus</p> <p>Tomate Provençale Riz</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon charentais</p> <p>Boulettes de bœuf sauce orientale (oignon, tomate concentrée, ail, cumin)</p> <p>Semoule couscous et ses légumes</p> <p>Brie</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p><i>ça sent les vacances</i></p> <p></p> <p>VIVE LES VACANCES</p> <p>Salade de tomates et fêta</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Frites au four</p> <p>Smoothie pomme abricot</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Omelette sauce basquaise (oignon, ail, poivron rouge et vert)</p> <p>Haricots verts au beurre frais</p> <p>Brebris crème</p> <p>Fraises</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Confiture de fraise	Fruit de saison Pompon cacao	Pain Pâte à tartiner

Menus validés à la commission du 20/03/2019

*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

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 juillet au 05 juillet 2019

Cuisine Traditionnelle Sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Juillet

	Lundi 01	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Déjeuner	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla au poulet (poulet, riz, cocktail fruits de mer, oignon, fond de volaille, poivron rouge et vert, petit pois)</p> <p>Edam</p> <p>Glace</p>	<p>Entrée féculent</p> <p>Poisson</p> <p>Légumes</p> <p>Fol épi</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de haricots verts et maïs</p> <p>Viande</p> <p>Féculents</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>REPAS FROID</p> <p>Pan bagna (thon, œuf, salade, tomate)</p> <p>Chips</p> <p>Fromage type fondu président</p> <p>Compote de pomme</p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Cookie</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Barre de chocolat</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture d'abricot</p>	<p>Fruit de saison</p> <p>Gaufre liégeoise au chocolat</p>



Menus validés à la commission du 20/03/2019

*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

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

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