



Menus du jeudi 02 au vendredi 10 Septembre 2021
Cuisine Traditionnelle

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Septembre

		Jeudi 02	Vendredi 03
Déjeuner		Betterave vinaigrette	Salade verte vinaigrette
		Burger de veau au curry	Colin pané et citron
		Frites	Purée de pommes de terre et carottes au beurre frais
		Gouda	Mimolette
		Fruit de saison	Compote de pommes
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Pâte à tartiner	Madeleine Fruit de saison

		Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Déjeuner		Pastèque	Menu Bio et Végétarien	Salade de pommes de terre à la Parisienne (maïs, tomate, basilic)	Carottes râpées
		Cordon bleu	Salade de lentilles Bio	Rôti de bœuf	Riz aux fruits de mer (cocktail fruits de mer, oignon, fumet de poisson, crème fraîche)
		Printanière de légumes au beurre frais	Chili végétarien au blé Bio (haricot rouge, maïs, poivron, carotte, cumin, tomate concassée)	Ratatouille fraîche	Bleu d'Auvergne AOC
		Tomme noire	Edam Bio	Yaourt aromatisé	Cocktail de fruits
		Mousse au chocolat	Fruit de saison Bio	Fruit de saison	
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Fourrandise à la fraise Fruit de saison	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage fondu Président	Palet Breton Fruit de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

La Liste des allergènes est disponible
Sur le site de la ville de Toulon



Fabrication Maison



Viande bovine d'origine Française



Fromage AOC



Viande volaille d'origine française



Viande de porc d'origine française



Viande d'origine Européenne

Menus validés le 30/06/2021

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 13 au vendredi 24 Septembre 2021
Cuisine Traditionnelle

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Septembre

		Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Déjeuner		<p>Taboulé</p> <p> Poulet rôti</p> <p>Haricots verts au beurre frais</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu Bio</p> <p>Chou fleur Bio vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf Bio sauce basilic</p> <p>Coquillettes Bio et emmental râpé</p> <p>Yaourt Bio</p> <p>Fruit Bio</p>	<p>Salade verte vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf paprika (oignon, ail, crème fraîche, fond brun, paprika, tomate concentrée)</p> <p>Purée de pommes de terre et carottes</p> <p>Brie</p> <p> Gâteau ananas caramel</p>	<p>Menu Végétarien</p> <p>Salade Grècque (concombre, tomate, fêta AOC)</p> <p>Omelette</p> <p>Courgette al pesto (tomate, basilic)</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Fruit de saison</p>
	Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Fromy	Pain Confiture de fraise	Pompon cacao Fruit de saison
		Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Déjeuner		<p>Menu Bio et Végétarien</p> <p>Betterave Bio vinaigrette</p> <p>Raviolis aux légumes Bio à la sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Fromage blanc nature Bio et sucre</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Burger de veau au jus</p> <p>Petits pois au jus et au beurre frais</p> <p>St Nectaire AOC</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Melon</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Riz</p> <p>Tomate provençale</p> <p>Buchette de chèvre</p> <p>Liégeois au chocolat</p>	<p>Carottes rapées</p> <p>Colin sauce Cubaine (oignon, crème fraîche, curry, paprika, cumin)</p> <p>Semoule</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Cocktail de fruits</p>
	Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Pâte à tartiner	Galette St Michel Compote de poire	Pain Fromage fondu Président

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

La Liste des allergènes est disponible
Sur le site de la ville de Toulon



Fabrication Maison



Viande bovine d'origine Française



Fromage AOC



Viande volaille d'origine française



Viande de porc d'origine française



Viande d'origine Européenne

Menus validés le 30/06/2021

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 27 Septembre au vendredi 08 Octobre 2021
Cuisine Traditionnelle



Établissements scolaires de la ville de Toulon

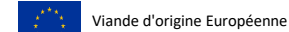
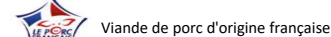
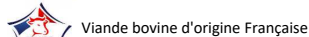
Septembre / Octobre

		Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 01
Déjeuner		Radis beurre Sauté de bœuf sauce olives (oignon, ail, concentré de tomate, olive noire, fond brun) Polenta Tomme blanche Poire au sirop	Menu Végétarien Salade de tomate vinaigrette Riz façon chili végétarien (haricot rouge, maïs, oignon, ail, poivron, carotte, tomate concassée, haricot plat, cumin) Cantal AOC Compote de pomme banane	Menu Bio Salade de lentilles Bio Emincé de poulet Bio sauce colombo (oignon, ail, crème fraîche, fond brun, épice à colombo, poivron vert et rouge) Haricots verts Bio Fromage frais aux fruits Bio Fruit Bio	Pizza au fromage Filet de lieu noir sauce citron (oignon, crème fraîche, jus de citron, fumet de poisson) Carottes persillées Crème dessert vanille Fruit de saison
	Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Goûter fourré choco Fruit de saison	Pailloline Fruit de saison	Pain Gelée de groseille

		Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Déjeuner		Macédoine mayonnaise Sauté de dinde sauce oignon (oignon, crème fraîche, fond brun) Pennes et emmental râpé Fromage blanc nature et sucre Fruit de saison	Duo chou/carotte en vinaigrette Hoki sauce basilic (sauce tomate, basilic) Pommes vapeur Courgettes sautées au beurre frais Carré de l'Est Liégeois vanille	Endives vinaigrette au bleu d'Auvergne AOC Rôti de bœuf Carottes et flageolets au jus Moelleux cacao	Menu Bio et Végétarien Salade de blé parisienne Bio (maïs, basilic, échalote, tomate) Œuf Bio dubarry (chou fleur, béchamel, œuf) Yaourt Bio Fruit de saison Bio
	Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Fromy	Madeleine Fruit de saison	Palet Breton Fruit de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

La Liste des allergènes est disponible
Sur le site de la ville de Toulon



Menus validés le 30/06/2021

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 11 au vendredi 22 Octobre 2021
Cuisine Traditionnelle

Établissements scolaires de la ville de Toulon



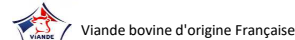
Octobre

		Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
Déjeuner	Menu Bio et Vegetarien <i>(DU BIO DANS MON ASSIETTE!)</i>	Carottes bio râpées méridionales (ail, basilic, épices à paëlla, mayonnaise, huile d'olive)	Pois chiches à l'orientale (cumin)	Tomates et mozzarella au basilic	Champignons émincés à la crème de ciboulette (fromage blanc, jus de citron, ciboulette émincée)
		Macaronis bio à l'andalouse (oignon, ail, petit pois, maïs, courgette, poivron, épice paëlla, champignon) et emmental râpé	Sauté de dinde aux deux moutardes (bouillon de volaille, crème liquide, oignon, moutarde de Dijon, moutarde à l'ancienne, romarin)	Braisé de bœuf à la hongroise (oignon, ail, crème fraîche, paprika, fond brun, tomate concentrée)	Portion de merlu sauce aux 4 épices (oignon, crème liquide, 4 épices, ail, fumet de poisson)
Semaine du goût		Camembert bio	Beignet de chou fleur	Gratin pommes de terre et potiron	Printanière de légumes au beurre frais
		Yaourt nature bio et sucre	Cotentin	Fromage frais aux fruits	St Nectaire AOC
		Yogurt nature bio et sucre	Cake miel orange	Moelleux abricot romarin	Fruit de saison
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Madeleine Fruit de saison	Pain Confiture de groseille	Pain au lait Fruit de saison	Galette St Michel Compote de poire

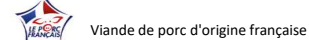
		Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Déjeuner	Menu Bio <i>(DU BIO DANS MON ASSIETTE!)</i>	Carottes râpées vinaigrette agrumes	Céleri Bio rémoulade	Salade verte vinaigrette	Radis beurre
		Saucisse de Toulouse S/P Saucisse de volaille type Francfort	Boulettes de bœuf Bio à l'orientale (oignon, ail, cumin, fond de volaille, tomate concentrée)	Lasagnes végétariennes (courgette, sauce tomate, béchamel)	Calamars à la Romaine et citron
		Lentilles à la dijonnaise (oignon, fond brun, moutarde, carotte)	Semoule et légumes couscous Bio	Petit moulu nature	Ratatouille
		Fourme d'Ambert AOC	Edam Bio	Fruit de saison	Riz
		Gélifiés chocolat	Fruit bio		Yaourt aromatisé
					Gaufre liégeoise
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Fromage fondu Président	Pailloline Fruit de saison	Pain Confiture de fraise	Fourrandise choco Fruit de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

La Liste des allergènes est disponible
Sur le site de la ville de Toulon



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 le 30/06/2021

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