





Menus du lundi 17 au vendredi 21 Décembre 2018

Cuisine Traditionnelle - Service à table

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Décembre

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Déjeuner	<p>Potage parmentier (Pomme de terre, crème, oignons)</p> <p>Omelette au fromage</p> <p>Carottes fraîches persillées au beurre frais</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Salade de blé bio à la Parisienne (Blé bio, basilic, échalote, tomates, maïs)</p> <p>Boulettes de bœuf bio au basilic</p> <p>Courgettes braisées bio</p> <p>Gouda bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>Laitue iceberg et emmental</p>  <p>Emincé de dinde sauce forestière (Oignons, champignons, crème)</p> <p>Polenta</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>MENU DE NOËL</p> <p>Tartines de saumon fumé sur lit de salade verte (Saint Môret, fromage blanc, jus de citron, saumon fumé, curry, ciboulette) et olives noires</p> <p>Filet de merlu à l'armoricaine (Oignons, fumet de poisson, tomates, bisque de homard, estragon)</p>  <p>Christmas Star</p> <p>Pont l'Evêque</p> <p>Bûchette glacée vanille fraise</p> <p>Père Noël en chocolat</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Confiture d'abricot	Pain Barre de chocolat	Gaufre Fruit de saison
				Pailloline 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 bovine d'origine Européenne

Menus validés à la commission du 26/09/2018

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