

Établissements scolaires de la ville de Toulon

En raison de l'instabilité actuelle du contexte économique, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des denrées, afin de respecter l'équilibre alimentaire (fréquences et compositions) et les grammages préconisés en restauration collective

Mars

		Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Déjeuner		<p>Haricots verts en vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Fruit au sirop</p>	<p>Salade lentilles bio</p> <p>Emincé de volaille bio sauce curry (oignon, ail, crème fraîche, fond de volaille, curry)</p> <p>Chou fleur bio persillées 70% Pommes de terre 30%</p> <p>* Carré de l'est bio</p> <p>Fruit frais bio</p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Potage de légumes (légumes à potage, pommes de terre)</p> <p>Rôti de bœuf</p> <p>Ratatouille 50% Blé bio 50%</p> <p>* Pont l'évêque</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>Omelette nature ou brouillade (1) Omelette nature</p> <p>Printanière de légumes au beurre frais (pommes de terre, carotte, petit pois, oignon, haricot vert)</p> <p>Fromage frais nature</p> <p>Cake au citron</p>
Goûter	uniquement pour la garderie	Grillé normand Fruit frais	Pain Barre de chocolat	Compote de pomme berlingot Jus de pomme Gaufre pâtissière	Madeleine Compote pomme fraise	Fruit frais Barre de céréales
		Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Déjeuner		<p>Bettraves bio en vinaigrette</p> <p>Pâtes bio et bolognaise de bœuf bio</p> <p>Fromage râpé</p> <p>* Yaourt nature bio</p> <p>Fruit frais bio</p>	<p>Salade de pois chiches ou façon houmous pour les maternelles</p> <p>Croque au fromage</p> <p>Haricots beurres à la tomate</p> <p>* St nectaire</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade verte en vinaigrette</p> <p>Nuggets de volaille ketchup</p> <p>Frites</p> <p>Camembert</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Tarte aux légumes</p> <p>Sauté de bœuf sauce olives (oignon, ail, fond brun, tomate concentrée, olive noire)</p> <p>Boullgour bio aux petits légumes</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Pomelos au sucre</p> <p>Colin sauce sétoise (oignon, ail, poireau, tomate concassée, fumet de poisson, mayonnaise, épices à paëlla)</p> <p>Riz bio au beurre frais</p> <p>Fraidou</p> <p>Mousse au chocolat</p>
Goûter	uniquement pour la garderie	Pain Confiture de fraise	Pain Croc'lait	Fruit frais Barre bretonne Brique de lait	Compote pomme fraise Galette St Michel	Fruit frais Pailloline

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles
(1) RET => Remise en température



Agriculture Biologique



Plat Durable



Fabrication Maison



Produit LOCAUX



AOC



AOP



Label bleu blanc cœur



Label Hauteur Valeurs Environnemental



Label Rouge



Poisson Issus Peche Durable

Menus validés à la commission du 07/02/2024

Légende code couleur :

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

Établissements scolaires de la ville de Toulon

En raison de l'instabilité actuelle du contexte économique, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des denrées, afin de respecter l'équilibre alimentaire (fréquences et compositions) et les grammages préconisés en restauration collective

Mars/Avril

	Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
Déjeuner	<p>Radis rondelles en vinaigrette</p> <p>Couscous au poisson</p> <p>50% Semoule bio au beurre frais 50% Légumes couscous</p> <p>* St Nectaire Liégeois vanille</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce hongroise (oignon, ail, crème fraîche, fond brun, paprika, tomate concentrée)</p> <p>Macaroni bio</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de pommes de terre parisienne (tomate, maïs, basilic, échalote)</p> <p>Poissonette</p> <p>Mélange haricots plats</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit frais</p>	<p> Pâques</p> <p>Salade verte au chèvre chaud</p> <p>Boulettes d'agneau au jus</p> <p>Flageolets</p> <p>Façon brownies maison (1) Moelleux chocolat Sujet en chocolat</p>	<p> Carottes râpées bio</p> <p>Raviolis au tofu en sauce tomate et Fromage râpé</p> <p>* Edam bio</p> <p>Compote bio</p>
Goûter	uniquement pour la garderie	Fruit frais Petit beurre	Pain Confiture d'abricot	Pain Jus d'orange Pâte à tartiner	Fruit frais Gaufrettes

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
Déjeuner	<p>FERIE</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Sauté de porc sauce curry SP: sauté de dinde sauce curry (oignon, ail, crème fraîche, fond de volaille, curry)</p> <p>Boulgour bio au beurre frais</p> <p>Fromage frais nature Pomme golden</p>	<p>Céleri remoulade</p> <p>Paupiettes de veau sauce normande (oignon, fond brun, crème fraîche, champignon)</p> <p>Riz bio pilaf</p> <p>Brie pointe Flan vanille</p>	<p> Salade de lentilles bio</p> <p>Quenelle bio Florentine bio (épinards, béchamel)</p> <p>* Camembert bio Fruit frais bio</p>	<p>Endives en vinaigrette</p> <p>Colin pané et citron</p> <p>50% Coquillettes bio et fromage râpé</p> <p>50% Ratatouille * Fourme d'Ambert Flan vanille caramel</p>
Goûter	uniquement pour la garderie	Compote pomme ananas Mini roulé abricot	Fruit frais Roulé au chocolat Brique de lait	Pain Croc'lait	Fruit frais Galette Saint Michel

Menus validés à la commission du 07/02/2024

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température



Agriculture Biologique



Plat Durable



Fabrication Maison



Produit LOCALUX



AOC



AOP



Label bleu blanc cœur



Label Hauteur Valeurs Environnemental



Poisson Issus Peche Durable



Label Rouge

Légende code couleur :

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

Établissements scolaires de la ville de Toulon

En raison de l'instabilité actuelle du contexte économique, les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des denrées, afin de respecter l'équilibre alimentaire (fréquences et compositions) et les grammages préconisés en restauration collective

Avril

		Lundi 08	Mardi 09	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12
Déjeuner		Betteraves bio en vinaigrette Sauté de volaille bio sauce olives (oignon, ail, fond brun, tomate concentrée, olive noire) Polenta bio * Yaourt nature bio Fruit frais bio	Concombre sauce enrobante échalote Hoki waterzoï (oignon, crème fraîche, fumet de poisson, courgette, navet, carotte) Blé bio 70% aux petits légumes 30% Emmental Flan chocolat	Salade verte Canellonis sauce tomate Fromage blanc nature Fruit au sirop	Pizza au fromage Rôti de bœuf Haricots verts à l'ail au beurre frais * Saint Nectaire Fruit frais	Céleri remoulade Penne haricots coco tomate Fol épi Compote
Goûter	uniquement pour la garderie	Compote pomme fraise Palet breton	Fruit frais Madeleine	Fruit frais Barre bretonne Sirop de grenadine	Pain Barre de chocolat	Fruit frais Palmier
		Lundi 15	Mardi 16	Mercredi 17	Jeudi 18	Vendredi 19
Déjeuner		Salade verte vinaigrette Tarte florentine (épinard, œuf, comté) * Pont l'évêque Liégeois vanille	Carottes râpées bio Boulette de bœuf bio au jus Brocolis bio persillé et pomme de terre bio * Edam bio Fruit frais bio	Endives aux pommes Chili con carné durable et Riz bio Fromage frais aux fruits Galette Saint michel	Chou fleur en vinaigrette Saucisse knacki SP: Saucisse knacki volaille Frites et ketchup Milk shake au chocolat Gâteau au yaourt	Concombre en vinaigrette et maïs Colin au four (1) Colin mariné au thym et citron Ratatouille 50% Boullgour bio 50% au beurre frais Fromage fondu président Fruit au sirop
Goûter	uniquement pour la garderie	Fruit frais Grillé normand	Pain Confiture de fraise	Fruit frais Sirop de citron Petit beurre	Pain Croc'lait	Fruit frais Barre de céréales

Menus validés à la commission du 07/02/2024

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température



Agriculture Biologique



Plat Durable



Fabrication Maison



Produit LOCAUX



AOC



AOP



Label bleu blanc cœur



Label Haute Valeurs Environnemental



Label Rouge



Poisson Issus Pêche Durable

Légende code couleur :

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