

## 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

### Mai

		Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
<b>Déjeuner</b>		<p>Céleri rémoulade</p> <p>Paupiettes de veau au jus</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Poire sirop coulis de chocolat</p>	<p> Salade de blé bio à la parisienne (tomate, maïs, échalote, basilic)</p> <p>Calamars à la romaine et citron enrobant échalote</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Fruit frais</p>	FERIE	FERIE	ECOLES FERMEES
<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie	Grillé normand Fruit frais	Pain Barre de chocolat			
		Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<b>Déjeuner</b>		<p> <b>Menu végétarien et bio</b></p> <p>Salade de lentilles bio</p> <p>Omelette ou brouillade bio aux fines herbes (1) Omelette bio aux fines herbes</p> <p>Pomme de terre bio / Haricots verts bio au beurre frais * Vache qui rit bio</p> <p>Orange bio</p>	<p>Menu élaboré par les enfants de</p> <p>Salade tomate maïs concombre croûtons</p> <p> Emincé de poulet au miel (oignon, ail, fond brun)</p> <p>Carottes 25% et brocolis 25%</p> <p>Nouilles chinoises sautées 50%</p> <p>Batonnet vanille</p> <p>Pomme</p>	<p>Carottes râpées en vinaigrette</p> <p>Parmentier de poisson (1) Brandade de morue</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Rôti de bœuf et ketchup</p> <p>Röstis de légumes</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit frais</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Colin au four (1) Colin mariné citron</p> <p>Haricots beurre à la tomate</p> <p>Fraidou</p> <p>Tarte aux pommes</p>
<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie	Pain Confiture de fraise	Compote pomme fraise Galette St Michel	Fruit frais Barre bretonne Brique de lait	Pain Croc'lait	Fruit frais Palmier

Menus présentés à la commission du 03 avril 2024

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température



Fabrication Maison



Produit locaux



Fromage AOC



Fromage AOP



Viande label rouge



Label bleu blanc cœur

Label Haute Valeur Environnementale

Plat durable



Poisson Issus Peche Durable



Agriculture Biologique

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

### Mai

		Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Déjeuner</b>		<b>FERIE</b>	Haricots verts en vinaigrette	Melon	Pizza au fromage	<b>Menu bio végétarien</b> Tomate vinaigrette bio
			Sauté de bœuf sauce curry (oignon, ail, crème fraîche, fond de volaille)	Jambon de poulet	Colin pané frais	Raviolis végétariens bio Fromage râpé
		Riz bio pilaf au beurre frais * Cantal AOP Fruit frais	Taboulé frais à la semoule bio Yaourt aromatisé Fruit au sirop	Courgettes persillées Emmental Mousse chocolat		* Edam bio Compote bio
<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie		Pain Confiture d'abricot	Fruit frais Sirop de grenadine Palet breton	Compote pomme coing Gaufrettes	Fruit frais Palmier
		Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
<b>Déjeuner</b>		<b>Menu végétarien</b> Salade de pomme de terre à l'échalote Œufs durs florentine * Buchette de chèvre Fruit frais	Menu élaboré par les enfants de la maternelle Concombre à la crème et ciboulette Poulet rôti Purée de pomme de terre au beurre frais Yaourt aromatisé Ananas au sirop	Cake courgettes / Emmental Burger de veau au jus Printanière de légumes Fromage blanc nature Fruit frais	Carottes râpées en vinaigrette Pennes façon carbonara PS : Pennes façon carbonara de dinde et fromage râpé Fondue président Bâtonnet chocolat	<b>Menu Bio</b> Betteraves bio Quenelles bio sauce tomate Blé bio * Camembert bio Fruit frais bio
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie	Madeleine Compote pomme banane	Fruit frais Mini roulé chocolat	Pain Confiture aux fruits rouges Brique de lait	Fruit frais Galette Saint Michel

Menus présentés à la commission du 03 avril 2024

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température



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

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

Jun

		Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<b>Déjeuner</b>	<b>Menu bio</b>	<p><b>Taboulé frais à la semoule bio</b>  <b>Boulettes de boeuf bio sauce olives</b>                      (oignon, ail, fond brun, tomate concentrée, olive noire)  <b>Carottes persillées bio au beurre frais</b>                      * <b>Fromage frais nature bio</b>  <b>Fruit frais bio</b></p>	<p><b>Melon jaune</b></p> <p><b>Colin sauce citron</b></p> <p><b>Semoule bio 50%</b>  <b>Courgette 50%</b>  <b>Brie pointe</b>  <b>Flan chocolat</b></p>	<p><b>Salade verte</b></p> <p><b>Raviois fromage râpé</b></p> <p><b>Fromage blanc nature</b>  <b>Fruit au sirop</b></p>	<p><b>Saucisson</b>  <b>PS : Roulade de volaille</b></p> <p><b>Rôti de bœuf et ketchup</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p>* <b>Saint Nectaire AOC</b> </p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Menu végétarien</b> </p> <p><b>Tomate et maïs</b></p> <p><b>Croque au fromage</b></p> <p><b>Salade d'haricots verts à l'échalote</b></p> <p><b>Fraidou</b> </p> <p><b>Clafoutis à la pêche</b> </p>
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie	<b>Pain</b> <b>Confiture abricot</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Madeleine</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Barre bretonne</b> <b>Sirop de grenadine</b>	<b>Pain</b> <b>Barre de chocolat</b>

		Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Déjeuner</b>	<b>Menu végétarien</b>	<p><b>Salade de lentilles</b></p> <p><b>Tarte tomate chèvre</b></p> <p><b>Boulgour en taboulé</b></p> <p><b>Coulommiers</b></p> <p><b>Bâtonnet vanille</b></p>	<p><b>Menu élaboré par les enfants de</b> </p> <p><b>Tomate concombre Féta</b></p> <p><b>Emincé de poulet bobotie</b>                      (oignon, ail, abricot sec, raisin de corinthe, curry, cannelle, épices à paëlla)</p> <p><b>Légumes couscous 50%</b>  <b>Semoule bio 50%</b></p> <p><b>Banane et sauce chocolat</b></p>	<p><b>Rilette de sardine</b></p> <p><b>Merguez</b></p> <p><b>Frites et ketchup</b></p> <p><b>Tomme blanche</b></p> <p><b>Fruit frais</b></p>	<p><b>Menu bio</b></p> <p><b>Concombres bio en vinaigrette</b>  <b>Sauté de bœuf bio à la hongroise</b>                      (oignon, ail, crème fraîche, fond brun, paprika, tomate concentrée)  <b>Coquillettes bio 70%</b>  <b>aux petits légumes 30%</b></p> <p>* <b>Edam bio</b></p> <p><b>Compote bio</b></p>	<p><b>Pastèque</b></p> <p><b>Colin meunière</b></p> <p><b>Printanière de légumes au beurre frais</b></p> <p>* <b>Pont l'évêque AOC</b> </p> <p><b>Bâtonnet chocolat</b></p>
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie	<b>Fruit frais</b> <b>Pailloline</b>	<b>Pain</b> <b>Confiture de fraise</b>	<b>Compote pomme</b> <b>Sirop de citron</b> <b>Petit beurre</b>	<b>Pain</b> <b>Croc'lait</b>

Menus présentés à la commission du 03 avril 2024

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

	Fabrication Maison		Label bleu blanc cœur
	Produit locaux		Label Haute Valeur Environnementale
	Fromage AOC		Plat durable
	Fromage AOP		Poisson Issus Peche Durable
	Viande label rouge		Agriculture Biologique

**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

### Juin

		Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<b>Déjeuner</b>		Concombres en vinaigrette  Canellonis sauce tomate fromage râpe  Bûchette de chèvre Mousse chocolat	<p>Menu élaboré par les enfants de l'élémentaire St Jean du Var et le collège Voltaire</p> <p>Œufs durs bio mimosa et salade verte</p> <p>Emincé de poulet bio sauce olives (oignon, ail, fond brun, tomate concentrée, olive noire)</p> <p> Riz bio au beurre frais</p> <p>* Fromage frais bio et coulis de fruits rouges</p> <p>Salade de fruits bio et fraise</p>	<p>Gaspacho</p> <p>Cordon bleu</p> <p> Courgettes aux herbes 50% Semoule couscous bio 50%</p> <p> Carré de l'est</p> <p>Tarte bourdaloue</p>	<p>Salade de pois chiches façon houmous pour les maternelles</p> <p>Jambon de porc PS : Jambon de dinde</p> <p>Salade d'haricots verts</p> <p>* Fêta AOP </p> <p>Bâtonnet vanille</p>	<p>Menu végétarien </p> <p>Melon charentais</p> <p>Œufs durs</p> <p> Taboulé frais à la semoule bio</p> <p>* Saint Nectaire AOC </p> <p>Compote</p>
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie	Fruit frais Palet breton	Pain Barre de chocolat	Fruit frais Roulé aux myrtilles Jus de pomme	Fruit frais Madeleine

		Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Déjeuner</b>		<p> Salade de pâtes bio au surimi et œufs durs Poulet rôti</p> <p>Ratatouille fraîche</p> <p>Fromage blanc nature et miel Duo melon/pasteque 50% 1 cookie</p> <p>Menu élaboré par les enfants de l'école élémentaire Valbertrand</p>	<p> Menu Bio</p> <p>Tomates vinaigrette bio et maïs</p> <p>Coquillettes bio bolognaise à la viande de bœuf bio fromage râpé</p> <p>* Yaourt nature bio</p> <p>Compote bio</p>	<p> Pastèque</p> <p>Viennoise de poulet</p> <p>Salade de riz catalane en vinaigrette</p> <p>St Paulin</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>MENUS ANTI GASPI</p>	
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie	Pain Confiture de fraise	Fruit frais Mini roulé à l'abricot	Fruit frais Lait briqué Madeleine	Pain Barre de chocolat

Menus présentés à la commission du 03 avril 2024

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

- Fabrication Maison
- Produit locaux
- Fromage AOC
- Fromage AOP
- Viande label rouge

- Label bleu blanc cœur
- Label Haute Valeur Environnementale
- Plat durable
- Poisson Issus Peche Durable
- Agriculture Biologique

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

### Juillet

	Lundi 01	Mardi 02	Mercredi 03	Jeudi 04	Vendredi 05
<b>Déjeuner</b>	<b>Menu Bio</b> <b>Melon jaune bio</b> <b>Emincé de volaille bio au jus</b> Courgettes persillées bio et riz bio au beurre frais * Yaourt nature bio Fruit frais bio	<b>Pastèque</b> <b>Sauté de bœuf dijonnaise</b> (oignon, ail, moutarde, crème fraîche, fond brun) <b>Pommes de terre sautées (1) Pommes de terre vapeur</b> * <b>Saint Nectaire AOC</b> <b>Fruit au sirop</b>	<b>Roulade de volaille</b> <b>Croque au fromage</b> <b>Poêlée de légumes</b> <b>Camembert</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Salade verte emmental</b> <b>Jambon de poulet</b> <b>Taboulé</b> <b>Liégeois au chocolat</b>	<b>Menu végétarien</b> <b>Tomates vinaigrette</b> <b>Œufs durs</b> <b>Salade de pâtes bio au surimi</b> <b>Fromage fondu président</b> <b>Fruit frais</b>
<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie <b>Compote pomme fraise Palet breton</b>	<b>Pain Croc'lait</b>	<b>Pain Chocolat tablette Sirop de grenadine</b>	<b>Fruit frais Madeleine</b>	<b>Compote Palmier</b>

Menus présentés à la commission du 03 avril 2024



Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

- Fabrication Maison
- Produit locaux
- Fromage AOC
- Fromage AOP
- Viande label rouge

- Label bleu blanc cœur
- Label Haute Valeur Environnementale
- GlobalG.A.P.
- Plat durable
- Poisson Issus Peche Durable
- Agriculture Biologique

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