



# Menus du Lundi 02 au Vendredi 13 Mars 2020

## Liaison Froide Service à table

### Établissements scolaires de la ville de Toulon



#### Mars

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
<b>Déjeuner</b>		<b>MENU BIO / VEGETARIEN</b>			
<b>MENUS DE NOEL.....</b>	Macédoine mayonnaise	Salade de penne bio à la californienne 		Endives aux dès de mimolette	Roulé au fromage
	Nuggets de poisson	Omelette bio		Roti de bœuf	Colin à la méridionale
	Purée de pomme de terre	Chou fleur bio en béchamel Pommes de terre bio		Riz Courgettes au beurre frais	Carottes et navets à la moutarde à l'ancienne
	Edam Emmental	Carré de l'est bio 			Petit moulé nature
	Ananas au sirop	Fruit bio		Gaufre chocolat	Fruit de saison
<b>Goûter maternelle</b>	uniquement pour l'accueil du soir	Madeleine Fruit de saison	Pain Confiture de fraise	Pain au lait Fruit de saison	Pain Fromage fondu Président

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
<b>Déjeuner</b>				<b>Menu Végétarien</b>	
	Salade coleslaw	Friand au fromage		Salade de haricots verts / maïs 	Radis beurre
	 Sauté de bœuf bobotie (fond brun, ail, abricot sec, épice à paprika, curry, cannelle)	Boulettes d'agneau sauce lentilles corail		Pennes aux Haricots blancs, coriandre, lait de coco et tomate	Colin pané et citron
	Semoule Légumes couscous	Pommes de terre vapeur Brocolis		Tomme blanche	Epinards Béchamel
	Fraidou	Yaourt aromatisé		Fruit de saison	Camembert
	Mousse au chocolat	Fruit de saison			Cake aux carottes 
<b>Goûter maternelle</b>	uniquement pour l'accueil du soir	Galette St Michel Fruit de saison	Pain Barre de chocolat	Pain Confiture de groseille	Fourrandise au citron Fruit de saison

\*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

Menus validés à la commission du 22/01/2020

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

Fromage contenant entre 100 mg et 150 mg de Calcium par portion

Direction de l'Éducation - 256, avenue de la Victoire - Bâtiment D - Les Licés - 83000 Toulon

Tél. 04 94 36 32 07 - Fax. 04 94 36 81 50 - Courriel. education@mairie-toulon.fr



Menus du Lundi 16 au Vendredi 27 Mars 2020

Liaison Froide Service à table

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Mars

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>Déjeuner</b>	<p>Salade de lentilles</p> <p> <b>Poulet Rôti</b></p> <p>Haricot Vert persillés au beurre frais</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade Verte</p> <p><b>Paupiette de veau sauce grand-mère</b> (fond brun, oignon, carotte, champignon)</p> <p>Gnocchis frais et emmental râpé</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Pêches au sirop</p>		<p> <b>Menu La Belgique</b></p> <p><b>Potage Dubarry</b> (chou fleur, Pomme de terre, crème fraîche)</p> <p><b>Moules façon marinière</b> (ail, échalote, oignon, persil haché)</p> <p>Frites</p> <p>Fromy </p> <p>Salade de Fruits</p> <p>Gaufre liégeoise</p>	<p><b>Menu Végétarien</b></p> <p><b>Pizza au fromage</b> </p> <p><b>Omelette nature</b></p> <p>Carottes à la crème</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>
<b>Goûter maternelle</b>	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Pain</p> <p>Pâte à tartiner</p>	<p>Gaufre</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Grillé normand chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain</p> <p>Croc'lait</p>

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
<b>Déjeuner</b>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Taboulé</p> <p><b>Œuf florentine</b> (œuf dur, Epinards béchamel)</p> <p>Montboissier</p> <p>Barre Bretonne</p>	<p><b>Potage Crécy</b></p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p>Petit pois au jus au beurre frais</p> <p>Buchette lait mélange</p> <p>Fruit de saison</p>		<p><b>Salade de pâtes à la parisienne</b> (maïs, tomate, basilic)</p> <p> <b>Rôti de bœuf</b></p> <p>Beignets de chou-fleur</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Salade fantaisie</b> (salade frisée, chou chinois, feuille de chêne)</p> <p><b>Colin meunière</b></p> <p>Riz aux petits légumes</p> <p>Tomme Noire</p> <p>Cocktail de fruits</p>
<b>Goûter maternelle</b>	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Pompon cacao</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain</p> <p>Confiture d'abricot</p>		<p>Pain</p> <p>Barre de chocolat</p>	<p>Pailloine</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus validés à la commission du 22/01/2020

\*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 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

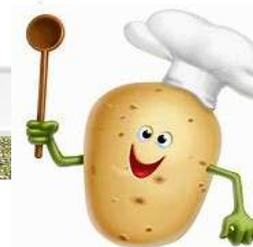




Menus du Lundi 30 Mars au 10 Avril 2020

Liaison Froide Service à table

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Mars/Avril

	Lundi 30	Mardi 31	Mercredi 01	Jeudi 02	Vendredi 03
<b>Déjeuner</b>	<p>Salade de blé à la catalane</p> <p> <b>Sauté de dinde sauce chasseur</b> (oignon, ail, champignon, estragon, fon brun, double concentré de tomate)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit moulé ail fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Céleri remoulade au curry</p> <p>Blé au chili végétarien</p> <p>St paulin</p> <p>Compote pommes bananes</p>		<p> <b>Radis beurre</b></p> <p><b>Sauté de bœuf au paprika</b></p> <p>Pâtes emmental râpé</p> <p>Tomme grise</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p><b>Calamars sauce sétoise</b> (oignon, ail, épices à paëlla, fumet, mayonnaise, tomate concentrée, tomate concassée)</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p> <p>Compote pomme</p>
<b>Goûter maternelle</b>	uniquement pour l'accueil du soir Pain Pâte à tartiner	Pain au lait Fruit de saison		Fourrandise à la fraise Fruit de saison	Petit beurre Fruit de saison

	Lundi 06	Mard 07	Jeudi 09	Vendredi 10
<b>Déjeuner</b>	<p>Salade verte</p> <p><b>Boulettes de veau à l'hongroise</b> (oignon, ail, crème liquide, paprika, tomate concentrée)</p> <p>Carotte vichy</p> <p>Boulgour</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Gélifié Vanille</p>	<p><b>Saucisson beurre</b> SP / Roulade volaille beurre</p> <p>Nuggets</p> <p>Purée de brocolis</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p></p> <p><b>Menu de pâques</b></p> <p><b>Œuf au nid</b> (œuf dur mayonnaise sur lit de carotte)</p> <p><b>Sauté d'agneau grand-mère</b> (fond brun, oignon, carotte, champignon)</p> <p>Flageolets</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Moelleux aux poires Chocolat de Pâques</p>	<p></p> <p><b>Menu végétarien bio</b></p> <p>Salade de lentilles bio</p> <p>Raviolis aux légumes bio sauce tomates</p> <p>Edam bio</p> <p>Fruit bio</p>
<b>Goûter maternelle</b>	uniquement pour l'accueil du soir Madeleine Fruit de saison	Pain Fromy	Fourrandise cacao Fruit de saison	Pas de goûter

\*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 d'origine Européenne

Menus validés à la commission du 22/01/2020

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 au Jeudi 30 Avril 2020

Liaison Froide Service à table

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Avril

	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 01 / Férié
<b>Déjeuner</b>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p><b>Parmentier de poisson</b></p> <p><b>Croc lait</b></p> <p><b>Compote de pommes</b></p>	<p><b>Menu végétarien</b></p> <p>Concombres vinaigrette</p> <p>Tortilla de pommes de terre Haricots verts</p> <p>St paulin</p> <p>Moëlleux chocolat</p>	<p><b>Salade Fantaisie</b> (chou chinois, feuille de chêne, frisée)</p> <p><b>Sauté de bœuf sauce facon daube</b> (oignon, ail, fond brun, carotte, tomate concentrée)</p> <p><b>Carottes</b></p> <p><b>Pennes et emmental râpé</b> Coulommiers</p> <p><b>Fruit de saison</b></p>	
<b>Goûter maternelle</b>	uniquement pour l'accueil du soir	Galette St Michel Fruit de saison	Pain au lait Fuit de saison	Pain Fromage fondu président



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 22/01/2020

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

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

