



Menus du Lundi 02 au Vendredi 13 Novembre 2020

Liaison Froide sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Novembre

	Lundi 02	Mardi 03	Jeudi 05	Vendredi 06
Déjeuner	<p>Potage potiron</p> <p>Boulettes de veau au jus</p> <p>Coquillettes et Emmental râpé</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote pomme fraise</p>	<p>MENU VEGETARIEN </p> <p>Salade écolière <i>(Pomme de terre, carotte râpée, œuf dur, mayonnaise)</i></p> <p>Semoule à l'italienne <i>(Oignon, brunoise, poivron, lentille, olive, tomate concentrée, herbes de Provence)</i></p> <p>Fraidou Fromage fondu président</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pizza au fromage</p> <p> Bœuf braisé au jus</p> <p>Haricots plats persillés</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue iceberg à la vinaigrette</p> <p>Brandade de morue au beurre frais</p> <p>Camembert</p> <p>Cake aux poires </p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Pompon cacao Fruit de saison</p>	<p>Pain Barre de chocolat</p>	<p>Pain Fondu Président</p>	<p>Gouter fourré choco Fruit de saison</p>

	Lundi 09	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
	<p>Salade piémontaise sans jambon <i>(Pomme de terre, œuf dur, moutarde, oignon)</i></p> <p>Médallions de merlu sauce au citron <i>(oignon, crème liquide, fumet de poisson)</i></p> <p>Courgettes braisées au beurre frais</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange fraîcheur maison à la vinaigrette <i>(chou blanc, carotte, radis, maïs, tomate)</i></p> <p> Sauté de bœuf sauce chasseur <i>(oignon, ail, estragon, fond brun, champignon, tomate concentrée)</i></p> <p>Gnocchis</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Compote poire</p>	<p>MENU VEGETARIEN </p> <p>Friand au fromage</p> <p>Omelette nature</p> <p>Petits pois au jus</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Filet de Colin meunière</p> <p>Ratatouille et blé</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Tarte aux pommes</p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Pain Confiture de prune</p>	<p>Fourrandise à l'abricot Fruit de saison</p>	<p>Pain au lait Pâte à tartiner</p>	<p>Galette Saint Michel Fruit de saison</p>

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 23/09/2020

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 16 au Vendredi 27 Novembre 2020

Liaison Froide sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Novembre

	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Déjeuner	MENU VEGETARIEN Salade de lentilles à la vinaigrette Pépinettes aux haricots blancs lait coco paprika Saint Paulin Fruit de saison	Salade verte à la vinaigrette Sauté de bœuf dijonnaise (oignon, ail, moutarde, fond brun, crème fraîche) Frites Fromage blanc nature et sucre Compote de pomme	LA VALISE DES SAVEURS : LE LIBAN Houmous à tartiner (pois chiche, huile d'olive, ail, cumin, jus de citron, paprika) Sauté de poulet tajine (cannelle, cumin, tomate fraîche, tomate concentrée, épices à paella, pruneau, raisin sec) Carottes à la coriandre Yaourt naure et sucre Cake au miel et à l'orange	Velouté de courgettes au beurre frais Colin sauce brésilienne (Concentré de tomate, oignon, jus de citron vert) Boulgour pilaf Fol épi Fruit de saison
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Pain Confiture de fraise	Madeleine Fruit de saison	Pain au lait Fruit de saison	Cookies Compote pomme sans sucre ajouté

	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Déjeuner	Endives mimolette pommes à la vinaigrette Sauté de porc aux olives S/P : Sauté de dinde aux olives (ail, oignon, herbes de Provence, olive, concentré de tomate) Farfalles et emmental râpé Pêche au sirop	MENU BIO VEGETARIEN Salade de lentilles bio à la vinaigrette Œuf florentine bio (Œuf dur, épinards, béchamel) Edam bio Fruit de saison bio	Bouillon de pot au feu aux vermicelles Pot au feu (bœuf braisé, carotte, poireau, navet, pomme de terre) Crème dessert chocolat Fruit de saison	Salade iceberg à la vinaigrette Filet de Merlu pané Gratin de brocolis et pommes de terre au beurre frais Brie Gâteau au yaourt
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir Petit beurre Fruit de saison	Pain Barre de chocolat	Pain Fromy	Sablé Retz Fruit de saison

Menus validés à la commission du 23/09/2020

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 bovine 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 Novembre au Vendredi 11 Décembre 2020

Liaison Froide sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon



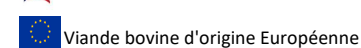
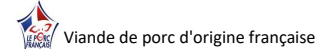
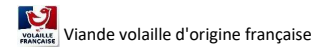
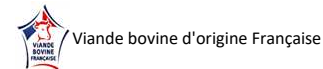
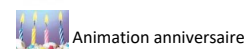
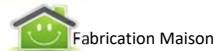
Novembre / Décembre

	Lundi 30	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Déjeuner	<p>Velouté St Germain (carotte, pois cassés, pomme de terre, poireau, crème fraîche)</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts au beurre frais</p> <p>Liégeois à la vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p> Bœuf sauce rouge (ail, oignon, tomate concassée, herbes de Provence, curcuma)</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fromage blanc nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU VEGETARIEN </p> <p>Carottes râpées Œuf dur mayonnaise</p> <p>Quenelle nature sauce façon Mornay</p> <p>Fromage fondu camembert</p> <p>Salade de fruits frais et cocktail de fruits</p>	<p>Chou rouge sauce enrobante à l'ail (Mayonnaise, fromage blanc, ail)</p> <p>Tajine de hoki (Oignon, épices paprika, cannelle, cumin, tomate, raisins de Corinthe, pruneau)</p> <p>Semoule couscous</p> <p>Légumes couscous</p> <p>Bûchette de chèvre</p> <p>Compote pomme banane</p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Palet breton</p> <p>Compote pomme coing sans sucre ajouté</p>	<p>Pain</p> <p>Gelée de groseille</p>	<p>Pain</p> <p>Barre chocolat</p>	<p>Bongâteau au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>

	Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Déjeuner	<p>Salade verte à la vinaigrette</p> <p>Gratin façon tartiflette (Pomme de terre, crème, oignon, fromage à raclette, lardon) SP: jambon de dinde</p> <p>Abricot au sirop</p>	<p>MENU VEGETARIEN </p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Chili végétarien et boulgour (haricot plat, carotte, tomate, maïs, haricot rouge, cumin, poivron)</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Rôti de bœuf</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Tomme grise</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Endives et maïs à la vinaigrette</p> <p>Colin mariné au thym et au citron</p> <p>Beignet de chou fleur</p> <p>Brie</p> <p> Moelleux cacao </p>
Goûter maternelle	<p>uniquement pour l'accueil du soir</p> <p>Madeleine</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Pain au lait</p> <p>Compote poire sans sucre ajouté</p>	<p>Galette St michel</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Fourrandise citron</p> <p>Fruit de saison</p>

Menus validés à la commission du 23/09/2020

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



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 14 au Vendredi 18 Décembre 2020
Liaison Froide sans Self

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Décembre

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Déjeuner	<p>Potage de légumes</p> <p>Canellonis en sauce tomate</p> <p>Crème dessert au chocolat</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Friand au fromage</p> <p>Saute de porc à l'oignon SP/ Saute de dinde à l'oignon (oignon, crème fraîche, fond brun)</p> <p>Carottes et navets à la moutarde à l'ancienne</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>MENU DE NOËL</p> <p>Tartinable au saumon</p> <p>Emincé de dinde sauce forestière (oignon, fond brun, champignon, crème fraîche)</p> <p>Pommes duchesse Poêlée de Noël (champignon, haricot vert, marron)</p> <p>Chou à la vanille nappé de chocolat et vermicelles</p> <p>Père Noël en chocolat</p>	<p>MENU BIO VEGETARIEN</p> <p>Salade de haricots verts bio à la vinaigrette et œuf dur</p> <p>Tortellini bio en sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Gouda bio</p> <p>Fruit de saison bio</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Confiture d'abricot	Gaufre Fruit de saison	Pailloine Fruit de saison
				Pas de goûter



Ho ho ho ! Vous avez été sages les enfants ?



Menus validés à la commission du 23/09/2020

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 bovine 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