



Menus du lundi 10 au vendredi 21 Mai 2021

Liaisons Froides

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Mai

	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
Déjeuner	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Hachis parmentier</p> <p>Fromy</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Chipolatas SP: Saucisse de volaille</p> <p>Petits pois et carottes au beurre frais</p> <p>Gouda</p> <p>Gaufre au chocolat</p>	<p>FERIE</p>	<p>PONT</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Madeleine Compote de poire sans sucre	Pain au lait Fruit de saison	

	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Déjeuner	<p>Cèleri remoulade</p> <p>Boules agneau forestière (oignon, ail, champignon, fond brun, crème fraîche)</p> <p>Polenta Jardinière de légumes au beurre frais</p> <p>Camembert</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Colin pané et citron</p> <p>Epinards en béchamel</p> <p>Liégeois vanille</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>CUISINE MAESTRO Carrousel de crudité sauce miel et colombo (mélange colombo, miel)</p> <p>Sauté de bœuf sauce Cajun (cumin, paprika)</p> <p>Beignets de chou fleur</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Chou pomme d'amour (chou vanille, caramel rouge)</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Blé tandoori (carotte, haricot rouge, navet, mélange tandoori, poireau)</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pompon cacao Fruit de saison	Pain Fromy	Palmier Fruit de saison
			Pain Barre de chocolat	



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 le 27/04/2021

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 24 Mai au vendredi 04 Juin 2021

Liaisons Froides

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Mai / Juin

	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Déjeuner	<p>FERIE</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf sauce rougail (oignon, ail, concentré de tomate, concassé de tomate, herbes de Provence, jus de citron, curcuma)</p> <p>Riz bio aux petits légumes au beurre frais</p> <p>Carré de l'est</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien bio</p> <p>Concombre bio en vinaigrette</p> <p> Omelette bio</p> <p>Pomme de terre rissolées</p> <p>Yaourt nature bio</p> <p>Compote de pomme bio</p>	<p>Carotte râpée</p> <p>Pavé de poisson mariné au citron</p> <p>Tian de légumes (courgette, pomme de terre, ail, thym, tomate cube)</p> <p>Boullgour</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Confiture de groseille	Pailloline Fruit de saison	Pain Pâte à tartiner

	Lundi 31	Mardi 01	Jeudi 03	Vendredi 04
Déjeuner	<p> Menu végétarien</p> <p>Tomates en vinaigrette</p> <p>Couscous végétarien aux légumes</p> <p>Camembert</p> <p>Batonnet de glace chocolat</p>	<p> Betterave vinaigrette</p> <p>Sauté de porc sauce hongroise (oignon, ail, champignon, paprika, crème fraîche, concentré de tomate)</p> <p>S/P Sauté de dinde </p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiches</p> <p> Rôti de bœuf</p> <p>Ratatouille fraîche </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Courgettes al pesto (tomate, basilic, vinaigrette)</p> <p>Colin pané frais et citron</p> <p>Puré de pommes de terre et brocolis au beurre frais</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Liégeois chocolat</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Madeleine Fruit de saison	Pain Confiture de fraise	Palet breton Fruit de saison



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 le 27/04/2021



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

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

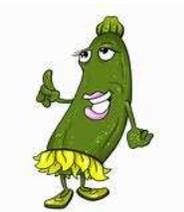
Viande - poisson - œuf

Féculent

Fromage contenant au moins 150 mg de Calcium par portion

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

100 mg et 150 mg de Calcium par portion



Menus du lundi 07 au vendredi 18 Juin 2021

Liaisons Froides

Établissements scolaires de la ville de Toulon



Juin

	Lundi 07	Mardi 08	Jeudi 10	Vendredi 11
Déjeuner	<p>Melon jaune</p> <p>Burger de veau au curry (oignon, ail, fond de volaille, crème fraîche, curry)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pommes de terre sautées</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Barre bretonne</p>	<p> Menu végétarien</p> <p>Œuf dur Mayonnaise</p> <p>Riz façon chili végétarien (haricot rouge, maïs, oignon, ail, carotte, tomate concassée, haricot plat)</p> <p>Coulommiers</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Tomates au basilic</p> <p>Braisé de bœuf sauce aux olives (oignon, fond brun, olive, tomate concentrée)</p> <p>Pennes et emmental râpé</p> <p>Fromage blanc et sucre</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Colin sauce basilic (oignon, ail, tomate concentré, tomate concassée, basilic)</p> <p>Courgettes sautées persillées au beurre frais</p> <p>Tomme noire</p> <p>Fruit de saison</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Confiture d'abricot	Galette St Michel Compote de poire sans sucre	Madeleine fruit de saison
				Pain Fromage fondu président

	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
Déjeuner	<p>Concombre en vinaigrette</p> <p> Sauté de bœuf à la diable (oignon, ail, fond brun, concentré de tomate)</p> <p>Gnocchis</p> <p>St Paulin</p> <p>Petit pot vanille fraise</p>	<p>Melon jaune</p> <p>Filet de colin meunière</p> <p>Petits pois et jeunes carottes au beurre frais</p> <p>Fromy</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de pomme de terre échalote</p> <p>Moussaka</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Menu végétarien</p> <p>Salade de pâtes à la parisienne (maïs, basilic, tomate en cube, échalote)</p> <p>Omelette basquaise (oignon, ail, tomate concentrée, poivron rouge et vert)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Camembert</p> <p>Fraises au sucre</p>
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Fruit de saison Palet breton	Compote de pomme sans sucre Pompom cacao	Pain Confiture de groseille
				Compote de poire sans sucre Madeleine



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 le 27/04/2021

Légumes ou fruits crus

Légumes ou fruits cuits

Viande - poisson - œuf

Féculent

Fromage contenant au moins

150 mg de Calcium par portion

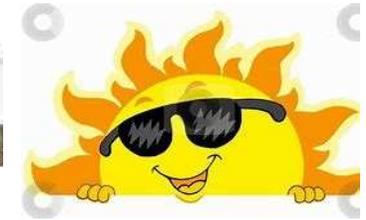
Fromage contenant entre

100 mg et 150 mg de Calcium par portion





Menus du lundi 21 Juin au vendredi 02 Juillet 2021
Liaisons Froides



Établissements scolaires de la ville de Toulon

Juin / Juillet

	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
Déjeuner	<p>Tomate en vinaigrette</p> <p>Taboulé et dés de jambon de dinde</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pomme individuelle</p>	<p>Menu végétarien bio</p> <p>Betterave en vinaigrette bio</p> <p>Tortelloni bio pomodora en sauce tomate et emmental râpé</p> <p>Yaourt bio et sucre</p> <p>Fruit de saison bio</p>	<p>MENU PIQUE NIQUE</p> <p>Radis et beurre</p> <p>Rôti de dinde et ketchup</p> <p>Chips</p> <p>Fromage fondu président</p> <p>Batonnet de glace vanille</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de lieu au four</p> <p>Ratatouille et riz</p> <p>Tomme grise</p> <p>Salade de fruits frais et fruits au sirop</p>

Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Fourrandise au citron Fruit de saison	Pain Barre de chocolat	Pailloline Fruit de saison	Pain Pâte à tartiner
--------------------------	-----------------------------------	--	---------------------------	-------------------------------	-------------------------

	Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01	Vendredi 02
Déjeuner	<p>Pomme de terre parisienne</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Courgettes à l'ail au beurre frais</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Menu végétarien</p> <p>Tomate en vinaigrette</p> <p>Salade de haricots verts au maïs</p> <p>Œuf dur</p> <p>Fromy</p> <p>Cake aux fruits secs</p>	<p>Coupelle de pâté pure volaille</p> <p>Roti de bœuf</p> <p>Tomate à la provençale et pommes de terre rissolées</p> <p>Fromage frais aux fruits</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Pâtes à la bolognaise de thon (oignon, ail, basilic, tomate concassée) et emmental râpé</p> <p>Yaourt nature et sucre</p> <p>Fruit au sirop ou compote</p>

Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Pain Confiture de fraise	Palmier Fruit de saison	Pain Barre de chocolat	Pompon cacao Fruit de saison
--------------------------	-----------------------------------	-----------------------------	----------------------------	---------------------------	---------------------------------



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 le 27/04/2021

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 05 au Mardi 06 Juillet 2021
Liaisons Froides



Établissements scolaires de la ville de Toulon

Juillet

		Lundi 05	Mardi 06	
Déjeuner		Concombre en vinaigrette	Tomates au basilic	
		Cheese burger	Jambon de poulet	
		Frites	Taboulé	
		Fromage blanc et sucre	Fromage fondu président	
		Compote pomme fraise	Liégeois vanille	
Goûter maternelle	uniquement pour l'accueil du soir	Fruit de saison Galette St Michel	Compote individuelle Mini roulé au chocolat	



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 le 27/04/2021

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

