

Établissements scolaires de la ville de Toulon

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

Avril /Mai

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 01	Vendredi 02
Déjeuner	MENU VEGETARIEN / BIO Salade de haricots verts bio  Omelette bio aux pommes de terre bio (1) Pommes de terre rissolée bio au beurre frais Fromage frais aux fruits bio Fruit frais bio	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf aux olives (oignon, ail, fond brun, olive, tomate concentrée) Boulgour bio Cantal A.O.C Fruit frais	Carottes rapées Paupiette de veau sauce hongroise (oignon, ail, fond brun, tomate concentrée, crème, paprika) Petit pois Pointe de brie Liégeois vanille	Concombres frais en vinaigrette Parmentier de poisson (colin) (1) Brandade de morue FERIA	Saint Paulin Fruit au sirop
Goûter	uniquement pour la garderie maternelle Pain Fromage fondu	Pain Confiture de fraise	Fruit frais Lait Fourrandise chocolat	Fruit frais Cookies	

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Sous réserve d'approvisionnement



Fabrication Maison



Produit locaux



Fromage AOC



Fromage AOP



Viande label rouge



Label bleu blanc cœur

Label Haute Valeur Environnementale

Plat durable

Poisson Issus Pêche Durable

Agriculture Biologique

Menus validés à la commission du 26 mars 2025

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

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

Mai

	Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
Déjeuner	Tomates vinaigrette Sauté de porc local au curry SP: Sauté de dinde LR au curry (oignon, ail, crème fraîche, curry, fond de volaille) Riz IGP pilaf Petit moult fines herbes Batonnet au chocolat	MENU VEGETARIEN / BIO Crèmeux de betteraves bio (fromage blanc, fromage fouetté ail et fines herbes, jus de citron)  Raviolis au tofu bio et fromage râpé * Yaourt nature bio Fruit frais bio	Salade verte Rôti de dinde et ketchup Röstis de légumes St Paulin Petit pot vanille fraise	FERIE	Pizza au fromage Colin pané Haricots verts persillés au beurre frais * Saint Nectaire AOP  Pomme
Goûter	uniquement pour la garderie maternelle	Fruit frais Madeleine	Pain Barre chocolat	Fruit frais Sirop de grenadine Galette bretonne	Compote pomme fraise Boudoirs

		Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Déjeuner		MENU VEGETARIEN	Menu élaboré par les enfants de l'EE 4 Chemins		 Menu Bio	
		Salade de pois chiches (houmous pour les maternelle)	Salade verte accompagnée d'un samossa	Salade de pâtes à la parisienne (tomate, maïs, échalote, basilic)	Carottes râpées bio	Concombres en vinaigrette
		Lasagnes ricotta chèvre épinards	Rougail de saucisse chipolatas SP: rougail de saucisse volaille type knacki (oignon, ail, concentré de tomate, tomate concassée, curcuma, herbes de provence)	Cordon bleu	Sauté de bœuf bio sauce africaine	Filet de merlu au four (1) Colin mariné au citron
		Fromage frais	Riz IGP pilaf	Mélange de légumes haricots plats	Pommes de terre sautées bio (1) Pommes rissolées bio	Brocolis 50% au beurre frais Blé bio pilaf 50%
		Fruit frais	Yaourt nature	Tomme blanche	* Camembert bio	 Emmental
			Salade de fruits frais (banane, melon, orange, fraise)	Fruit frais	Compote bio	 Cake aux amandes
Goûter	uniquement pour la garderie maternelle	Pain Vache qui rit	Mini roulé à la fraise Compote pomme coing	Pain Chocolat tablette Lait	Fruit frais Mini roulé chocolat	Fruit frais Pailloline

Menus validés à la commission du 26 mars 2025

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Sous réserve d'approvisionnement



Pôle Famille - 20, rue Robert Schuman - 83000 Toulon
guichet_famille@mairie-toulon.fr
Numéro vert : 0800 73 23 90



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

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

Mai

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Déjeuner	Salade de radis vinaigrette Poulet rôti Cubes de carottes braisées 50%  Spirales bio 50% * Cantal AOP  Batonnet vanille	Tomates mozzarella vinaigrette Parmentier de poisson (1) Brandade de morue Fruit frais	Pastèque Jambon de poulet Beignets de chou fleur Yaourt aromatisé Gaufre pâtissière	Crêpe au fromage Rôti de bœuf Courgettes à l'ail au beurre frais 50%  Coquillettes bio 50% et fromage râpé Fromage blanc aux fruits Fruit frais	 MENU VEGETARIEN / BIO Salade de pomme de terre bio échalote (tomate, ciboulette)  Oeufs durs bio à la florentine (épinards, béchamel) * Edam bio * Banane bio
Goûter	uniquement pour la garderie maternelle Fruit frais Cookies	Compote pomme banane Fourrandise fraise	Fruit frais Sirop de citron Roulé au chocolat	Pain Confiture d'abricot	Pain Croc'lait

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Déjeuner	 MENU VEGETARIEN BIO Betterave bio en vinaigrette  Coquillettes bio à la mexicaine (ail, tomate concassée, poivrons, paprika, haricots rouges, cumin) Fromage frais aux fruits bio * Fruit frais bio	Carottes râpées Sauté de bœuf bio forestière (oignon, fond brun, champignon, crème fraîche) Riz IGP 50% Haricots verts 50% au beurre frais * Pont l'évêque AOP  Gaufre liégeoise	Melon Moussaka  (1) Moussaka Fromage frais au sel de Guérande Eclair vanille	FERIE	FERME
Goûter	uniquement pour la garderie maternelle Pain Chocolat tablette	Fruit frais Madeleine	Fruit frais Lait Moëlleux citron		

Menus validés à la commission du 26 mars 2025

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Sous réserve d'approvisionnement



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

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

Juin

	Lundi 02	Mardi 03	Mercredi 04	Jeudi 05	Vendredi 06
Déjeuner	MENU VEGETARIEN Macédoine de légumes mayonnaise Gâteau d'œuf Ratatouille 50% Riz IGP 50% au beurre frais * St Nectaire AOP Fruit frais (piécé)	MENU BIO Concombre frais bio en vinaigrette Sauté de bœuf bio sauce dijonnaise (oignon, ail, moutarde, fond brun, crème fraîche) Papillons bio et fromage râpé * Yaourt nature bio Compote bio	Pastèque Tortellinis sauce basilic et fromage râpé Fromage frais au sel de Guérande Fruit au sirop	Menu élaboré par les enfants de l'EE Val Fleuri Tomates vinaigrette en rondelles Sauté de poulet LR au curry (oignon, ail, crème fraîche, curry, fond de volaille) Pommes de terre sautées (1) Pommes de terre rissolées Camembert Fraises sur lit de crème anglaise et brisures de biscuit	Salade verte Colin pané (1) Fish and chips Frites et sauce béarnaise Fromage frais aux fruits Clafoutis aux cerises

Goûter	uniquement pour la garderie maternelle	Pain Chocolat tablette	Fruit frais Mini roulé fraise	Fruit frais Sirop grenadine Barre bretonne	Pain Six de savoie	Fruit frais Pailloline
---------------	--	---------------------------	----------------------------------	--	-----------------------	---------------------------

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Déjeuner	FERIE	Betterave en vinaigrette Boulettes d'agneau sauce marengo (oignon, ail, tomate concentrée et concassée, champignon) Blé bio pilaf au beurre frais Yaourt aromatisé Fruit frais	Tomates mozzarella en vinaigrette Cordon bleu Petits pois au jus Gaufre flash	Melon Saucisse Francfort SP: saucisse de volaille knacki Pommes noisette et ketchup * Cantal AOP Petit pot vanille chocolat	MENU BIO et VEGETARIEN Carottes râpées bio Raviolis au tofu à la sauce tomate et fromage râpé * Camembert bio * Fruit frais bio
Goûter	uniquement pour la garderie maternelle	Pain Fromage fondu	Fruit frais Lait nature Madeleine	Fruit frais Cookie	Pain Confiture fraise

Menus validés à la commission du 26 mars 2025

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Sous réserve d'approvisionnement



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

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

Juin

		Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
		MENU BIO				MENU VEGETARIEN
Déjeuner		Concombres bio tzaziki (ail, yaourt, menthe hachée)	Pastèque et fromage de brebis	Macédoine mayonnaise	Tomate vinaigrette	Salade de pois chiches (houmous pour les maternelles)
		Pâtes bio Bolognaise à la viande bio Fromage râpé	Jambon de poulet	Colin au four (1) Colin mariné au citron	Raviolis sauce tomate et fromage râpé	Oufs durs
		* Vache qui rit bio Yaourt bio vanille	Taboulé	Riz IGP au beurre frais	* Pont l'évêque AOP Mousse au chocolat	Salade composée (haricots verts, maïs)
			Compotes individuelles	Bûchette de chèvre Fruit frais		Emmental Brownie
Goûter	uniquement pour la garderie maternelle	Fruit frais Galette bretonne	Pain Confiture fraise	Sirop citron Pain Chocolat tablette	Palet Breton Fruit frais	Fruit frais Galette st Michel

		Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
		Menu élaboré par les enfants de l'EM La Pinède			MENU LIBRE	MENU LIBRE
Déjeuner		Salade composée (salade, crevettes, maïs, tomate)	Pâté de volaille	Melon	Pizza au fromage	Salade verte
		Pâtes bio au saumon Fromage râpé	Colin pané frais	Rôti de bœuf et ketchup	MENU LIBRE (VIANDE)	MENU LIBRE (POISSON)
		Yaourt aromatisé	Ratatouille 50% Blé bio 50%	Beignet de chou fleur	FECULENT LEGUMES beurre frais * St Nectaire AOP	FECULENT LEGUMES Croc'lait
		Pastèque	* Fromage blanc nature bio	Pointe de brie	Fruit frais	Crème vanille
			Fruit frais	Gâteau au yaourt (1) Barre bretonne		
Goûter	uniquement pour la garderie maternelle	Compote pomme coing Boudoirs	Pain Fromage fondu	Fruit frais Lait nature Gaufre liégeoise	Compote Pailloline	Pain Barre chocolat

Menus validés à la commission du 26 mars 2025

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Sous réserve d'approvisionnement



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

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

Juin/Juillet

	Lundi 30	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
Déjeuner	MENU VEGETARIEN  Pastèque Croque au fromage Salade d'haricots verts St paulin Flan chocolat	MENU BIO  Salade de tomates bio Salade coquillettes bio au pesto et œuf dur bio * Yaourt nature bio Fruit frais bio	Salade verte et dès emmental Jambon de poulet Taboulé  Fruit frais	Betterave en vinaigrette Rôti de bœuf Salade piémontaise * St Nectaire AOP  Compote ou fruits au sirop	 Pan bagnat (salade, thon, œuf, tomate) ou Salade composée  Emmental Fruit frais
Goûter	uniquement pour la garderie maternelle Fruit frais Grillé normand	Pain Confiture fruits rouges	Pain Lait nature Chocolat tablette	Pain Croc'lait	Fruit frais Petit beurre



Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires peuvent ne pas être bio

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Sous réserve d'approvisionnement



Menus validés à la commission du 26 mars 2025

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