

## 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 le site de la Mairie de Toulon

### Janvier

		Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
<b>Déjeuner</b>		<b>Friand au fromage</b>  <b>Colin pané</b>  <b>Petits pois au jus</b>  <b>Edam</b> <b>Compote</b>	<b>Betterave vinaigrette</b>  <b>Sauté de porc sauce basquaise</b> <b>SP: sauté de dinde sauce basquaise</b> <i>(oignon, ail, fond de volaille, tomate concentrée, poivron rouge et vert, tomate fraîche)</i>  <b>Gratin de brocolis 50%</b> <b>Pommes de terre 50%</b> <b>* Saint nectaire AOP</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Salade verte</b>  <b>Colin meunière</b>  <b>Mélange de légumes haricots plats 50% au beurre frais</b> <b>Coquillettes 50% et fromage râpé</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Galette des rois</b>	<b>Bouillon vermicelles</b> <b>1) Potage fermier</b> <i>(légume potage, pomme de terre, oignon, crème légère, chou de bruxelle, carotte)</i>  <b>Bœuf braisé au jus</b>  <b>Légumes pot au feu</b> <i>(carotte, navet, poireau)</i> <b>Pommes de terre</b> <b>Fromage frais nature</b> <b>Brioche des rois</b>	<b>MENU VEGETARIEN BIO</b>  <b>Céleri bio rémoulade</b>  <b>Omelette bio</b>  <b>Gratin de potiron bio</b> <b>Riz bio</b> <b>* Carré bio</b> <b>Compote bio</b>
		<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle  <b>Madeleine</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Pain</b> <b>Confiture de fraise</b>	<b>Roulé aux myrtilles</b> <b>Compote</b> <b>Sirop de citron</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Palmier</b>

		Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
<b>Déjeuner</b>		<b>MENU VEGETARIEN</b> <b>Salade de tortis à la parisienne</b> <i>(maïs, tomate, basilic, échalote)</i>  <b>Pané de blé fromage épinards</b>  <b>Julienne de légumes au beurre frais</b>  <b>* Cantal AOP</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Menu Bio</b> <b>Chou blanc bio vinaigrette</b>  <b>Emincé de volaille bio sauce charcutière</b> <i>(oignon, ail, moutarde, cornichon, fond brun, tomate concentrée)</i>  <b>Semoule bio</b>  <b>* Bûchette de chèvre bio</b> <b>Compote pommes bio</b>	<b>Endives vinaigrette</b>  <b>Sauté de bœuf carbonnade</b>  <b>Frites</b>  <b>Fraidou</b> <b>Flan nappé caramel</b>	<b>Saucisson sec et cornichon</b> <b>Roulade de volaille et cornichon</b>  <b>Lasagnes bolognaise maison</b> <b>Lasagnes bolognaise</b>  <b>Fromage fondu</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Carotte râpées vinaigrette</b>  <b>Colin sauce aneth</b> <i>(oignon, crème fraîche, fumet de poisson)</i>  <b>Purée de pommes de terre</b>  <b>Fromage frais aux fruits</b> <b>Gâteau au yaourt</b>
		<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle  <b>Pain</b> <b>Croclait</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Sablé de Retz</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Lait</b> <b>Barre bretonne</b>	<b>Compote pomme fraise</b> <b>Pailloline</b>

Menus validés à la commission du 04 décembre 2024

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 le site de la Mairie de Toulon

### Janvier

		Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Déjeuner</b>		<b>Potage longchamps</b>  <b>Sauté de bœuf au curry</b> <i>(oignon, ail, curry, crème fraîche, fonde de volaille)</i>  <b>Blé bio pilaf</b>  <b>Camembert</b>  <b>Fruit frais</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b> <b>Salade de boulgour taboulé</b>  <b>Œufs florentine</b>  <b>Epinards à la crème</b>  <b>* Pont l'évêque AOP</b>  <b>Fruit frais</b>	<b>Salade verte</b>  <b>Saucisse de volaille sauce rougail</b> <i>(oignon, ail, tomate concentrée et concassée, coriandre, curcuma, herbes de provence)</i>  <b>Riz bio pilaf</b>  <b>Mimolette</b>  <b>Fruits au sirop</b>	<b>MENU BIO</b> <b>Chou blanc bio enrobante échalote</b> <i>(fromage blanc, mayonnaise)</i>  <b>Boulette de bœuf bio à l'orientale</b> <i>(oignon, ail, cumin, tomate concentrée)</i>  <b>Semoule bio</b>  <b>* Carré frais bio</b>  <b>Tarte aux pommes bio</b>	<b>Endive vinaigrette</b>  <b>Colin au four</b> <b>1) Pavé de colin mariné au citron</b>  <b>Haricots verts à l'ail au beurre frais</b> <b>Pommes de terre sautées</b>  <b>Emmental</b> <b>Moelleux chocolat maison</b> <b>1) Brownie</b>
<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle	<b>Compote pomme coing</b> <b>Madeleine</b>	<b>Pain</b> <b>Chocolat au lait</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Roulé abricot</b> <b>Sirop de grenadine</b>	<b>Fruit frais</b> <b>Sablé normand au chocolat</b>	<b>Pain</b> <b>Croçlait</b>
<b>Déjeuner</b>		<b>MENU VEGETARIEN</b> <b>Potage breton</b>  <b>Pennes sauce fromagère</b>  <b>Petit moulé nature</b>  <b>Fruit frais</b>	<b>Pizza au fromage</b>  <b>Colin meunière</b>  <b>Mélange de légumes brocolis au beurre frais</b>  <b>* Saint Nectaire AOP</b> <b>Fruit frais</b>	<b>Carottes râpées</b>  <b>Omelette</b>  <b>Pommes de terre</b>  <b>Fromage frais aux fruits</b> <b>Banane au chocolat ganache</b>	<b>MENU BIO</b> <b>Salade haricots verts bio</b>  <b>Sauté de bœuf bio</b>  <b>Riz bio</b>  <b>* Yaourt nature bio</b> <b>Fruit frais bio</b>	<b>Chou chinois vinaigrette</b> <b>Lamelles d'encornets à la sétoise</b> <i>(oignon, ail, épices à paëlla, tomate concentrée, fumet de poisson, mayonnaise, poireau)</i>  <b>Boulgour</b>  <b>Carré de l'Est</b> <b>Mousse au chocolat</b>
<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle	<b>Pain</b> <b>Confiture d'abricot</b>	<b>Mini roulé chocolat</b> <b>Compote pomme pruneau</b>	<b>Pain</b> <b>Croc'lait</b> <b>Sirop de citron</b>	<b>Pain</b> <b>Chocolat au lait</b>	<b>Madeleine</b> <b>Fruit frais</b>

Menus validés à la commission du 04 décembre 2024

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

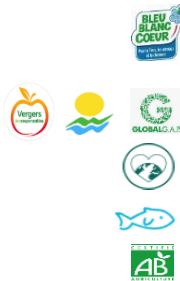
\* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Sous réserve d'approvisionnement



Fabrication Maison  
Produit local  
Fromage AOC  
Fromage AOP  
Viande label rouge



Label bleu blanc cœur  
Label Haute Valeur Environnementale  
Plat durable  
Poisson Issus Pêche 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 le site de la Mairie de Toulon

### Février

		Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<b>Déjeuner</b>		<b>MENU BIO</b> Betteraves bio vinaigrette  Sauté de bœuf bio  Coquillettes bio et fromage râpé  * Yaourt nature bio Fruit frais bio	<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade d'endives  Omelette  Pommes de terre rissolées  Gouda Crêpe au sucre	Salade de blé au cumin  Merguez  Légumes tajine  Fromage frais demi sel Fruit frais	<b>Menu montagne</b>  Salade verte  Gratin de pommes de terre et jambon de poulet façon tartiflette  Clafoutis à la myrtille	Potage de légumes  Lamelles d'encornet à l'armoricaine (oignon, ail, fumet de poisson, estragon, tomate concentrée, crème fraîche, bisque de homard)  Riz bio créole Brocolis au beurre frais  * Cantal AOP Fruit frais
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle	Compote Pailloline	Fruit frais Petit beurre	Pain Tablette de chocolat Lait	Fruit frais Sablé chocolat

		Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<b>Déjeuner</b>		Salade de lentilles  Cordon bleu  Petits pois * St nectaire AOP  Compote	<b>MENU BIO</b> Chou rouge bio aux pommes  Sauté de bœuf bio basquaise (oignon, ail, fond de volaille, poivron rouge et vert, tomate concentrée, tomate fraîche)  Purée potiron bio * Camembert bio  * Yaourt nature bio	Haricots vinaigrette  Emincé de dinde à la sauge  Semoule bio Fromage frais aux fruits  Fruit frais	Œuf dur mayonnaise  Penne carbonara de dinde et fromage râpé  Yaourt nature  Banane chocolat ganache	<b>MENU VEGETARIEN</b> Carottes râpées  Bouchées au soja et sauce enrobante échalote  Haricots verts au beurre frais Petit moulé ail et fines herbes  Gâteau haripoire
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle	Fruit frais Pompom cacao	Fruit frais Mini roulé abricot	Pain Confiture de fruits rouges Sirop citron	Pain Croc'lait

Menus validés à la commission du 04 décembre 2024

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 local
- Fromage AOC
- Fromage AOP
- Viande label rouge

- Label bleu blanc cœur
- Label Haute Valeur Environnementale
- Plat durable
- Poisson Issus Pêche 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 le site de la Mairie de Toulon

### Mars

		Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
<b>Déjeuner</b>		<b>MENU BIO</b> Chou blanc bio enrobante échalote  Boulette de bœuf bio sauce basilic  Semoule bio * Carré bio Compote bio	<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade verte vinaigrette  Tarte des alpages comté/ beaufort  Printanière de légumes au beurre frais  Fromage blanc nature Fruit frais	 Macédoine mayonnaise  Rôti de bœuf et ketchup   Coquillettes bio et fromage râpé  St Môret Fruit frais	Carottes râpées vinaigrette  Paupiette de veau charcutière (oignon, ail, moutarde, tomate concentrée, fond brun, cornichon)  Petits pois au jus  Croc'lait Tarte aux pommes BIO maison (1) Tarte aux pommes grillées	Potage de légumes  Pavé de merlu sauce bouillabaisse (soupe de poisson, ail, tomate concassée, épices paëlla)  Pommes vapeur * St nectaire AOP Fruit frais
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle Fruit frais Pailloline	Pain Confiture d'abricot	Pain Chocolat tablette Sirop de fraise	Fruit frais Madeleine	Pain Fromage fondu
		Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
<b>Déjeuner</b>		<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade d'endives aux pommes  Gâteau d'œuf sauce tomate  Haricots verts persillés Riz IGP de Camargue * Cantal AOP Flan chocolat	<b>Menu Bio</b> Chou fleur bio vinaigrette  Emincé de volaille bio sauce estragon (oignon, ail, fond brun, tomate concentrée)  Torsades bio et fromage râpé * Vache qui rit bio * Fruit frais bio	Salade coleslaw  Jambon de poulet  Purée de pommes de terre  Fromage frais aux fruits Fruit au sirop	 Crèmeux frais aux radis   Sauté de bœuf sauce tomate  Frites 1) Pommes noisette Pointe de brie Frais fruit	 Pizza au fromage  Colin gratiné au fromage  Carottes Vichy au beurre frais Yaourt aromatisé Fruit frais (piécé)
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle Fruit frais Galette bretonne	Pain Barre chocolat	Fruit frais Lait nature Gaufre liégeoise	Compote Petit beurre	Pain Confiture abricot

Menus validés à la commission du 05 février 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 le site de la Mairie de Toulon

### Mars

		Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19	Jeudi 20	Vendredi 21
<b>Déjeuner</b>		<b>MENU BIO</b> Betterave bio vinaigrette  Sauté de bœuf RAV bio sauce hongroise (oignon, ail, fond brun, paprika, crème fraîche, tomate concentrée)  Blé bio pilaf  * Camembert bio  * Fruit frais bio	Velouté de courgettes  Colin pané et citron  Rôstis de légumes  Brownie maison et sa crème anglaise 1) Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	Salade verte  Raviolis sauce tomate et fromage râpé  Yaourt nature  Compote	Céleri rémoulade  Rôti de bœuf  Purée de pommes de terre et brocolis  * Pont l'évêque AOP Mousse au chocolat	<b>MENU VEGETARIEN</b> Salade de pois chiches  Croque au fromage  Haricots verts persillés au beurre frais  Fromage frais nature  Banane sauce caramel
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle	Pain Confiture de fraise	Pailloline Fruit frais	Roulé au chocolat Sirop de grenadine Fruit frais	Fruit frais Galette bretonne
<b>Déjeuner</b>		<b>MENU VEGETARIEN</b> Macédoine mayonnaise  Pané de blé épinards fromage  Lentilles au jus Fromage frais au sel de guérande Fruit frais	Salade d'endives  Sauté de bœuf RAV aux olives (oignon, ail, fond brun, tomate concentrée)  Mélange 4 céréales * St Nectaire AOP Beignet aux pommes	Crèmeux frais aux radis  Colombo de poisson  Riz IGP camarguais aux petits légumes  Edam Flan nappé caramel	<b>MENU BIO</b> Chou rouge bio enrobante échalote  Omelette nature bio  Pomme de terre bio sautées (1) pommes rissolées bio Fromage frais aux fruits bio Fruit frais bio	Salade verte  Merlu sauce nantua  Coquillettes bio 50% et fromage râpé Carottes persillées 50% au beurre frais Emmental Gâteau au yaourt maison
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle	Pain Chocolat tablette	Fruit frais Madeleine	Pain Confiture aux fruits rouges Lait Nature	Compote Fourrandise fraise

Menus validés à la commission du 05 février 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 Pêche 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 le site de la Mairie de Toulon

### Mars Avril

		Lundi 31	Mardi 01	Mercredi 02	Jeudi 03	Vendredi 04
<b>Déjeuner</b>		<b>MENU BIO</b> Salade de lentilles bio Bœuf aux carottes bio 50% Pomme vapeur bio 50% * Bûchette de chèvre bio * Fruit frais bio	Tomate vinaigrette Saucisse de Strasbourg SP: Saucisse knacki pure volaille Ketchup Coquillettes bio et fromage râpé Fromage blanc nature Fruit au sirop	Carottes râpées en vinaigrette Colin meunière Frites et mayonnaise Coulommiers Liégeois vanille	 Œuf dur mimosa Boulettes agneau sauce navarin Flageolets au jus St Môret Brownie (1) Moëlleux chocolat Sujet en chocolat	<b>MENU VEGETARIEN</b> Crèmeux frais aux radis Pané de blé et fromage Petits pois au beurre frais * Cantal AOP Fruit frais
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle Pain Croclait	Fruit frais Pailloline	Pain Chocolat tablette Sirop de fraise	Fruit frais Mini roulé au chocolat	Compote Moëlleux citron

		Lundi 21	Mardi 22	Mercredi 23	Jeudi 24	Vendredi 25
<b>Déjeuner</b>		<b>FERIE</b>	Betteraves en vinaigrette Raviolis sauce tomate et fromage râpé Fromage fondu Compote	Salade de pois chiches Poulet rôti Rôstis de légumes Yaourt nature Fruit frais	 Pizza au fromage Colin meunière Mélange légumes et haricots plats au beurre frais * Fourme d'Ambert AOP Fruit frais	<b>MENU BIO et VEGETARIEN</b> Salade de pommes de terre bio Œufs durs bio à la florentine (bio) * Carré de l'Est bio Yaourt vanille bio
	<b>Goûter</b>	uniquement pour la garderie maternelle	Fruit frais Petit beurre	Compote pomme fraise Barre bretonne Jus pur jus de pommes	Pain Confiture d'abricot	Fruit frais Madeleine

Menus validés à la commission du 05 février 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



œuf bleu blanc cœur

Label Haute Valeur Environnementale



Label 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