



# Au menu des cantines scolaires en élémentaire

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



**SEMAINE DU 4 AU 8 mars 2024**

**BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER**

## Lundi

 Saucisson sec<sup>2</sup>/beurre<sup>2</sup>  
Ou Oeuf dur<sup>4</sup>   
 Raviolis aux légumes <sup>1/2/4</sup> 

 Sauce tomate

 Yaourt Nature<sup>2</sup> 

 Fruit de saison 

## Mardi

 Potage méridional <sup>1/11</sup>   
 Poulet rôti   
 Ou Cubes colin sce  
poivron <sup>1/2/6</sup>

 Frites 

 Cantal <sup>2</sup> 

 Fruit de saison 

## Mercredi

### MENU VEGGI

 Betterave en salade <sup>5/13</sup>  
 Marmite de pois cassés  
 À la moutarde <sup>5</sup>

 Riz de Camargue <sup>2</sup> 

St Bricet <sup>2</sup>

Fruit de saison

## Jeudi

 Salade verte <sup>5/13</sup>  
 Rôti de veau   
 Ou Pané moelleux <sup>1/2/4</sup>

 Haricots plats <sup>2</sup>

 Chanteneige <sup>2</sup> 

Moelleux chocolat <sup>1/4/12</sup>

## Vendredi

 Salade coleslaw <sup>2/4/5</sup>  
 Poisson pané <sup>1/6</sup>

 Petits pois-carottes <sup>2</sup>

Yaourt mixé fraise <sup>2</sup> 

Biscuit cuillère <sup>1/4</sup> 

## Allergènes

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde
- 6 : Poissons
- 7 : Arachides
- 8 : Fruits à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques
- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

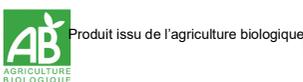
Les fiches produits sont disponibles sur l'application « Qui dit miam »

### Complément de Goûter

Chocolat noir  
Commerce équitable  
Yaourt à boire fraise <sup>2</sup>



 Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique  Produit d'appellation d'origine protégée



 Produit label rouge  Produit d'indication géographique protégée



Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Produit d'appellation d'origine contrôlée



Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Retrouver les menus sur l'application



Imprimerie  
Toulouse-Métropole



# Au menu des cantines scolaires en élémentaire

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



SEMAINE DU 11 AU 15 mars 2024

BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

## Lundi

Radis beurre<sup>2</sup>  
Emincé de poulet<sup>1/2</sup>  
Sce suprême  
Ou Emincé végétal<sup>AB</sup> sce suprême<sup>1/2</sup>  
Pomme vapeur

Comté<sup>2</sup>  
Purée de fruits pomme ananas

## Mardi

Mélange tendre<sup>5/13</sup>  
Cubes colin<sup>1/2/6</sup>  
Sce ciboulette

Poêlée 3 choux<sup>2</sup>

Yaourt brassé vanille<sup>2</sup>  
Cookie pépites<sup>1/8</sup>

## Mercredi

Kouki au curry-Emmental<sup>2/4/5</sup>  
Saucisse de porc

Carré de seitan<sup>1/2</sup>  
Purée de courgettes<sup>2/11</sup>

Crème dorée<sup>2</sup>  
Gaillardise abricot<sup>1/4</sup>

## Jeudi

### MENU VEGGI

Tarte au fromage<sup>1/2/4</sup>  
Sauté de veau<sup>13</sup>  
Marengo  
Ou Cubes de colin à la normande<sup>1/2/6</sup>

Carottes vichy<sup>2</sup>

Tome noire<sup>2</sup>  
Fruit de saison

## Vendredi

Potage de Légumes verts<sup>2/11</sup>  
Dahl de lentilles Jaunes<sup>2</sup>

Boulgour<sup>1/2</sup>

Edam<sup>2</sup>  
Fruit de saison

## Allergènes

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde
- 6 : Poissons
- 7 : Arachides
- 8 : Fruits à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques
- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

Les fiches produits sont disponibles sur l'application « Qui dit miam »

## Complément de Goûter

Fruit de saison

Marbré<sup>1/2/4</sup>



Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'appellation d'origine protégée



Produit label rouge



Produit d'indication géographique protégée



Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Produit d'appellation d'origine contrôlée



Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Retrouver les menus sur l'application



Imprimerie  
Toulouse-Métropole

MAIRIE DE TOULOUSE



# Au menu des cantines scolaires en élémentaire

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



Vendredi 22 mars 2024  
La Cuisine sur son 31

SEMAINE DU 18 AU 22 mars 2024

BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

## Lundi

Potage de légumes<sup>2/11</sup>



Daube de bœuf<sup>13</sup>

Ou Boulettes de soja sce tomate<sup>12</sup>

Semoule HVE<sup>1/2</sup>

Chavroux<sup>3</sup>

Fruit de saison

## Mardi

Salade verte<sup>5/13</sup>



Poulet rôti

Ou Falafels

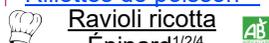
Haricots verts<sup>2</sup>

Emmental<sup>2</sup>

Tarte aux pommes<sup>1/2/4</sup>

## Mercredi

Pâté gascon<sup>2/4</sup> Ou Rillettes de poisson<sup>2/6</sup>



Ravioli ricotta Épinard<sup>1/2/4</sup>

Sauce tomate

Yaourt mixé<sup>2</sup> Banane

Fruit de saison

## Jeudi

### MENU VEGGI

Carottes râpées<sup>5/13</sup>

Omelette<sup>2/4</sup>

Épinard béchamel<sup>1/2</sup>

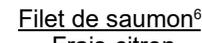
Yaourt brassé Nature<sup>2</sup>

Madeleine<sup>1/2/4</sup>

## Vendredi

### La Cuisine sur son 31

Potage potiron<sup>2</sup>



Filet de saumon<sup>6</sup> Frais-citron

Gratin dauphinois<sup>1/2</sup>

Gruyère<sup>2</sup>

Fruit de saison

## Allergènes

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde
- 6 : Poissons
- 7 : Arachides
- 8 : Fruits à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques
- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

Les fiches produits sont disponibles sur l'application « Qui dit miam »

### Complément de Goûter

Chocolat noir

Quatre-Quart<sup>1/2/4</sup>



Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'appellation d'origine protégée



Produit label rouge



Produit d'indication géographique protégée

H.V.E. Haute Valeur Environnementale



Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Produit d'appellation d'origine contrôlée



Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Retrouver les menus sur l'application



Imprimerie  
Toulouse-Métropole

MAIRIE DE TOULOUSE



# Au menu des cantines scolaires en élémentaire

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



SEMAINE DU 25 AU 29 mars 2024

BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

**Lundi**

Potage de carottes<sup>2</sup>

Jambon blanc

Ou Omelette<sup>2/4</sup>

Purée<sup>2/11</sup>

Mimolette<sup>2</sup>

Fruit de saison

**Mardi**

Mélange tendre<sup>5/13</sup>

Filet de colin meunière<sup>1/2/6</sup>

Butternut rôti au thym<sup>2</sup>

Fromage blanc<sup>2</sup>

Twibio fraise<sup>1</sup>

**Mercredi**

Radis beurre<sup>2</sup>

Saucisse de volaille

Ou Filet de poisson<sup>6</sup>  
blanc citron

Choux fleur  
Béchamel<sup>1/2</sup>

Yaourt mixé<sup>2</sup>  
framboise/abricot

Petit beurre<sup>1</sup>

**Jeudi**

Pizza<sup>1/2</sup>

Emincé de boeuf<sup>2</sup>

Ou Pané moelleux<sup>1/2/4</sup>

Gratin de courgettes à la  
tomate<sup>2</sup>

Camembert<sup>2</sup>

Fruit de saison

**Vendredi**

**MENU VEGGI**

Salade de chou rouge aux  
raisins<sup>5/13</sup>

Veggi bolo

Spaghetti<sup>1/2</sup>

Gouda<sup>2</sup>

Salade de fruits

**Allergènes**

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde
- 6 : Poissons
- 7 : Arachides
- 8 : Fruits à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques
- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfites
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

Les fiches produits sont disponibles sur l'application « Qui dit miam »

**Complément de Goûter**

Banane

Chocolat noir



Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'appellation d'origine protégée



Produit label rouge



Produit d'indication géographique protégée



Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés



Produit d'appellation d'origine contrôlée



Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur



Retrouver les menus sur l'application



Imprimerie  
Toulouse-Métropole