



Au menu des accueils de loisirs



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 8 AU 12 avril 2024



BAGUETTE¹ BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi

Radis beurre²

Saucisse de porc 

Ou Omelette^{2/4}



Choux fleur
Béchamel^{1/2}

Yaourt mixé²
Fraise 

Sablé nappé chocolat^{1/2/8} 

Goûter

Fruit

Crème chocolat gourde²

Mardi

Mélange tendre^{5/13}



Cubes colin^{1/2/6}
Scé ciboulette

Haricots plats²

Mimolette²

Tarte au flan^{1/2/4}

Goûter

Fruit

Chocolat noir

Mercredi

Potage de légumes^{2/11}
verts



Sauté de poulet^{1/2}
Scé suprême 
Ou Emincé végétal
provençal

Frites 

Tome noire² 

Fruit

Goûter

Lait chocolaté²

Gaillardise fraise^{1/4}

Jeudi

Potage tomate¹
Vermicelle 



Daube de bœuf

Ou Pané moelleux^{1/2/4}

Petits pois carottes-pdt²

Chanteneige² 

Fruit

Goûter

Purée de fruit pomme
HVE

Quatre-quart^{1/2/4}

Vendredi

MENU VEGGI

Carottes râpées^{5/13}



Haricots rouges²
À la tomate 

Boullgour^{1/2}

Edam² 

Purée de fruit :
Pomme-ananas

Goûter

Yaourt à boire fraise²

Marbré chocolat^{1/4}

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 »

Retrouver les menus sur l'application



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

Toutes nos viandes fraîches (bovin-ovin-porc-volaille) sont d'origine France



MAIRIE DE  TOULOUSE



Au menu des accueils de loisirs



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 15 AU 19 avril 2024



BAGUETTE¹ BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi

Pâté^{2/4} gascon
Ou Rillettes de poisson^{2/6}
 Raviolis ricotta épinard^{1/2/4}

Sauce tomate

Yaourt brassé vanille²
 Fruit

Goûter

Mimolette²
Gaillardise abricot^{1/4}

Mardi

Potage potiron²
 Emincé de bœuf Provençal
 Boulette de soja sce¹² tomate

Pomme vapeur²

Chavroux³
Fruit

Goûter

Chocolat noir
Crème vanille gourde²

Mercredi

MENU VEGGI

Salade coleslaw^{4/5}
 Loubia veggi¹¹

Riz de Camargue²

Emmental²
Salade de fruits

Goûter

Fruit
Pain d'épice¹

Jeudi

Pizza^{1/2}
 Brochette de volaille
 Ou Cubes colin sce^{1/2/6} Normande

Poêlée 3 choux²

Camembert²
Fruit

Goûter

Purée de fruit pomme
Quatre-quart^{1/2/4}

Vendredi

Salade verte^{5/13}
Filet meunière^{1/2/6}

Gratin de courgette à la tomate²

Ass. Yaourts mixés²
Palet breton^{1/2/4}

Goûter

Fruit
Beignet pomme^{1/4}

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 »

Retrouver les menus sur l'application



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

Toutes nos viandes fraîches (bovin-ovin-porc-volaille) sont d'origine France



MAIRIE DE TOULOUSE