



# Au menu des cantines scolaires en maternelle





sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

**SEMAINE DU 6 AU 10 mai 2024**

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

**Lundi**

Salade verte- Dés de Canta 



 Emincé de bœuf <sup>2</sup>  
Aux oignons  
 Ou Cubes colin sce <sup>1/2/6</sup>  
Normande

Carottes vichy<sup>2</sup>



Beignet à la pomme<sup>1/4</sup>

**Mardi**

**MENU VEGGI**

 Raviolis ricotta  
Épinards <sup>1/2/4</sup> 

Sauce tomate

 Emmental<sup>2</sup> 

 Fruit 

**Mercredi**

FERIE

**Jeudi**

FERIE

**Vendredi**

congés scolaires

**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



Imprimerie  
Toulouse-Métropole



# Au menu des cantines scolaires en maternelle



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

**SEMAINE DU 13 AU 17 mai 2024**

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Radis beurre <sup>2</sup>	Pizza <sup>1/2</sup>	Bâtonnets légumes <sup>2</sup> frais sauce fromagère	Rôti de veau	<b>MENU VEGGI GREC</b> Taboulé fêta <sup>1/2/3</sup>
Omelette <sup>2/4</sup>	Jambon blanc	Haut de cuisse De poulet	Purée Pdt brocolis <sup>1/2/4</sup>	Poisson à la grecque <sup>6</sup>
Pommes noisette ketchup	<u>Ou Poisson pané</u> <sup>1/6</sup>	<u>Ou Oeufs durs</u> <sup>4</sup>	<u>Ou Picoussel</u> <sup>1/2/4</sup>	Légumes <sup>2</sup> Méditerranéens
Mimolette <sup>2</sup>	Haricots verts <sup>2</sup>	Salade de pâtes <sup>1/2/5/13</sup>	Fromage blanc <sup>2</sup>	Fruit
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit
		<b>Complément de Goûter</b> Chocolat noir		

### 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

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 Cœur

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



# Au menu des cantines scolaires en maternelle



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

**SEMAINE DU 20 AU 24 mai 2024**

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

**Lundi**



**Mardi**

 Sauté de veau Provençal   
Ou Emincé végétal Provençal

 Blé-butternut<sup>1/2</sup>

 Tome noire<sup>2</sup>   
 Fruit 

**Mercredi**

**MENU VEGGI**


 Dahl de lentilles Jaunes<sup>2</sup> 

Riz de Camarque<sup>2</sup> 



 Gouda<sup>2</sup>   
 Fruit

**Jeudi**

Radis beurre<sup>2/5/13</sup>


 Croque-monsieur<sup>1/2</sup>  
Ou Croque-fromage<sup>1/2</sup>


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

 Yaourt nature<sup>2</sup> 

**Vendredi**

**Menu Espagnol**

 Kouki au curry<sup>4/5</sup>

 Poisson à l'espagnole<sup>2</sup>

Haricots plats<sup>2</sup>

Churros au chocolat<sup>1/2/12</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**

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

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



Imprimerie

Toulouse-Métropole

**MAIRIE DE TOULOUSE**



# Au menu des cantines scolaires en maternelle



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

SEMAINE DU 27 AU 31 mai 2024

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

**Lundi**

**MENU VEGGI**



Parmentille<sup>2/13</sup>

Cantal<sup>2</sup>



Fruit



**Mardi**

Salade verte au bleu<sup>2/5/13</sup>



Daube de bœuf<sup>13</sup>



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

Carottes vichy<sup>2</sup>

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



**Mercredi**

Salade Pdt-  
emmental<sup>2/5/13</sup>

Saucisse de porc



Ou Poisson pané<sup>1/6</sup>

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

Fruit

**Jeudi**

Tomate<sup>5/13</sup>



Poulet rôti



Ou Pané moelleux<sup>1/2/4</sup>

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



Yaourt brassé nature<sup>2</sup>



**Vendredi**

Concombre<sup>5/13</sup>



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



Riz de Camargue<sup>2</sup>

Haricots verts

Yaourt mixé banane<sup>2</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

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 Cœur

Toutes nos viandes fraîches (bovin-ovin-porcin-volaile) sont d'origine France



Imprimerie  
Toulouse-Métropole

**MAIRIE DE TOULOUSE**