



Au menu des cantines scolaires en élémentaire

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



SEMAINE DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024

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

Lundi

MENU VEGGI

Radis beurre²

Omelette^{2/4}

Epinard béchamel^{1/2}

Yaourt mixé fraise²

Brioche^{1/2/4}

Mardi

Tarte courgettes
Chèvre^{1/3}

Poulet rôti

Ou Filet colin meunière^{1/2/6}

Haricots verts²

Tome noire²

Fruit

Mercredi

Paté gascon^{2/4}
Ou Sardines/citron⁶

Raviolis légumes^{1/2/4}

Sce tomate

Camembert²

Fruit

Jeudi

Mélange tendre^{5/13}

Daube de bœuf²

Ou Boulettes de soja à la tomate¹²

Pomme vapeur²

Chanteneige²

Salade de fruits au sirop

Vendredi

Salade de Pdt^{5/13}

Cubes de colin^{1/2/6}
Sce normande

Carottes vichy²

Yaourt brassé
Nature²

Fruit

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



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

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 14 AU 18 Octobre 2024

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

Lundi

Concombre^{5/13}



Gardiane de bœuf 

Ou Flageolet d'Occitanie 

Riz Camargue² 



Piperade occitane

 Tome des Pyrénées² 

Purée de fruits équitable

Mardi

MENU VEGGI

Salade verte locale^{5/13}

Oeufs brouillés Plein air^{2/4}



Piperade occitane


Crème dorée^{2/4}

Tourte aux myrtilles^{1/2/4}

Mercredi


Melon

Garbure des Pyrénées

Au confit de canard 

Ou Estofinado^{2/4/6/8/13}

Aveyronnais

Yaourt mixé
Framboise/abricot² 

Biscuit cuillère^{1/4}

Jeudi

Potage de légumes^{1/11} 

Saucisse de porc 

Ou Picoussel^{1/2/4}



Aligot²



Cabecou³ 



Fruit 

Vendredi

Tomate^{5/13}

Truite à la Sétoise⁶ 

Fondue poireaux-carottes²

 Yaourt nature brebis³

Oreillettes^{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** »

Complément de Goûter

Compote gourde

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

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

Retrouver les menus sur l'application



Imprimerie
Toulouse-Métropole