



Au menu des accueils de loisirs



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 21 AU 25 OCTOBRE 2024

Bonnes Vacances !

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

Lundi

Salade verte^{5/13}

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

Poêlée 3 choux²

Flan nappé caramel²

Twibio fraise¹

Mardi

Potage potiron²

Spaghetti carbonara^{1/2}

Ou Spaghetti veggi carbonara tofu^{1/2}

Mimolette²

Fruit

Mercredi

Salade de pois Chiche^{5/11/13}

Poulet rôti

Ou Pépites végétales^{1/11}

Petits pois-carottes²

Yaourt brassé Vanille²

Fruit

Jeudi

Salade coleslaw^{4/5/13}

Sauté de bœuf

Ou Boulettes de soja¹²

Purée^{2/13}

Cantal²

Fruit

Vendredi

MENU VEGGI

Endives vinaigrette^{5/13}

Dahl de lentilles²

Riz de Camargue²

Fromage blanc²

Dés de poire cuite

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



Goûter

Fruit

Yaourt à boire fraise²

Goûter

Compote gourde

Chocolat noir

Goûter

Beignet pomme^{1/4}

Yaourt à boire abricot²

Goûter

Fruit

Gaillardise à la fraise^{1/4}

Goûter

Fruit

Lait chocolaté²



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

Toulouse-Métropole



Au menu des accueils de loisirs



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 28 OCT AU 1^{er} novembre 2024



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU VEGGI				
<u>Salade de haricots verts</u> ^{5/13}	<u>Pizza cheddar emmental</u> ^{1/2}	<u>Salade verte</u> ^{5/13}	<u>Pamplermousse</u>	FERIE
<u>Pois chiche aux légumes</u>	<u>Emincé de volaille</u> ^{1/2} <u>sce suprême</u>	<u>Filet meunière</u> ^{1/2/6}	<u>Emincé de bœuf</u>	
<u>Semoule au beurre</u> ^{1/2/HVE}	<u>Ou Pané moelleux</u> ^{1/2/4}	<u>Choux fleur béchamel</u> ^{1/2}	<u>Ou Emincé de soja sce</u> <u>provençale</u> ¹²	
<u>Chavroux</u> ³	<u>Carotte vichy</u> ²	<u>Yaourt brassé</u> <u>Vanille</u> ²	<u>Purée</u> ²	
<u>Fruit</u>	<u>Saint-Bricet</u> ²	<u>Tarte aux pommes</u> ^{1/2/4}	<u>Comté</u> ² <u>Compote</u> <u>Pomme-ananas</u>	
Goûter	Goûter	Goûter	Goûter	
<u>Yaourt à boire fraise</u> ²	<u>Quatre-quart</u> ^{1/2/4}	<u>Fruit</u>	<u>Yaourt à boire abricot</u> ²	
<u>Chocolat noir</u>	<u>Lait chocolaté</u> ²	<u>Crème chocolat</u> <u>Gourde</u> ²	<u>Fruit</u>	

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 d'indication géographique protégée

Produit label rouge

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-porcin-volaile) sont d'origine France

