



# Au menu des cantines scolaires en élémentaire


sous réserve de modifications pour des impératifs techniques






SEMAINE DU 4 AU 8 novembre 2024

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




## Lundi


 Salade verte<sup>5/13</sup>  
Cube de colin<sup>1/2/6</sup>  
Sce normande

 Carottes persillées<sup>2</sup>

 Yaourt brassé Nature<sup>2</sup>   
Biscuit cuillère<sup>1/4</sup> 





## Mardi


Pizza<sup>1/2</sup>   
 Poulet rôti   
Ou Pané moelleux<sup>1/2/4</sup>

 Haricots plats<sup>2</sup>

 Chanteneige<sup>2</sup>   
 Fruit 

## Mercredi


Potage de légumes<sup>2/11</sup>   
 Tagine de mouton<sup>5/11</sup>   
Ou Pois chiches<sup>5/11</sup>  
Aux légumes 

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

Mimolette<sup>2</sup>  
Fruit

## Jeudi

### MENU VEGGI



Kouki au curry<sup>2/4/5</sup> 

Omelette<sup>2/4</sup> 

Epinard béchamel<sup>1/2</sup>



Ass.Yaourt mixés<sup>2</sup>  
Palet breton<sup>1/2/4</sup>

## Vendredi

 Carottes râpées<sup>5/13</sup> 

Poisson pané-citron<sup>1/6</sup>

 Torsades<sup>1/2</sup> 

 Gouda<sup>2</sup>   
Purée de fruit  
Pomme banane

## 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

Yaourt à boire fraise<sup>2</sup>

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 11 AU 15 novembre 2024

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

Lundi



Mardi

Potage poireaux-pdt<sup>2</sup>  
Cubes de saumon<sup>1/2/6</sup>  
Sce ciboulette



Fondue de<sup>2</sup>  
Poireaux-carottes

Crème dorée<sup>2/4</sup>



Fruit

Mercredi

Radis beurre<sup>2</sup>



Poulet rôti



Ou Pépites végétales<sup>1</sup>

Frites



St Bricet<sup>2</sup>

Salade de fruits

Jeudi

Salade coleslaw<sup>2/4/5</sup>



Sauté de bœuf



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



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

Yaourt nature<sup>2</sup>



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

Vendredi

La Cuisine sur son 31  
- MENU VEGGI -

Mélange tendre<sup>5/13</sup>



Curry de pois chiches  
au lait de coco<sup>13</sup>



Riz basmati<sup>2</sup>



Cabecou<sup>3</sup>



Purée de fruits  
Pomme ananas

## 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

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-porcin-volaile) sont d'origine France



Imprimerie  
Toulouse-Métropole



# Au menu des cantines scolaires en élémentaire

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



SEMAINE DU 18 AU 22 novembre 2024

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

Lundi

Saucisson sec<sup>2</sup>  
Ou Rillettes de poisson<sup>2/6</sup>  
Omelette<sup>2/4</sup>

Choux fleur/Pdt béchamel<sup>1/2</sup>

Yaourt mixé banane<sup>2</sup>  
Fruit

Mardi

MENU VEGGI

Salade verte<sup>5/13</sup>  
Haricots rouges  
À la tomate

Boullgour<sup>1/2</sup>

Cantal<sup>2</sup>  
Mousse au chocolat<sup>2/4/12</sup>

Mercredi

Chou rouge aux raisins<sup>2/5/13</sup>  
Sauté de volaille  
Sce suprême

Haricots verts<sup>2</sup>

Ass. Yaourt mixés<sup>2</sup>  
Sablé nappé  
Chocolat

Jeudi

Tarte au fromage<sup>1/2/4</sup>  
Emincé de bœuf<sup>2</sup>  
Ou Emincé végétal  
Sce provençale<sup>12</sup>

Poêlée 3 choux<sup>2</sup>

Emmental<sup>2</sup>  
Fruit

Vendredi

Potage méridional<sup>1/11</sup>  
Brandade de Colin<sup>1/2/6/13</sup>

Crouçons<sup>1</sup>

Comté<sup>2</sup>  
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

Fruit

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

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

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 novembre 2024

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

## Lundi

Potage poireaux-pdt<sup>2</sup>

Saucisse de porc

Ou Carré de seitan<sup>1/2</sup>

Petits pois carottes<sup>2</sup>

Tome noire<sup>2</sup>

Fruit

## Mardi

Mélange tendre<sup>5/13</sup>

Poulet rôti

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

Courgettes béchamel<sup>1/2</sup>

Yaourt brassé vanille<sup>2</sup>

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

## Mercredi

### MENU VEGGI

Carottes à l'orange<sup>5/13</sup>

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

Sauce tomate

Crème dorée<sup>2/4</sup>

Dés de poire cuite

## Jeudi

Salade de betteraves<sup>5/13</sup>

Rôti de veau

Ou Boulette de soja à la tomate<sup>12</sup>

Purée<sup>2/13</sup>

Gruyère<sup>2</sup>

Fruit

## Vendredi

Potage de légumes<sup>2/11</sup> verts

Cubes de saumon<sup>1/2/6</sup>  
Sce oseille

Riz de Camargue<sup>2</sup>

Chavroux<sup>3</sup>

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

Fruit

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

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

Retrouver les menus sur l'application



Imprimerie  
Toulouse-Métropole