



Au menu des cantines scolaires en maternelle










sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

SEMAINE DU 4 AU 8 novembre 2024




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



Lundi


Jambon de porc 
 Ou Cube de colin ^{1/2/6}
Sce normande
Courgettes/
Riz de Camarque² 

 Emmental² 
 Fruit 


Mardi


Radis beurre²
 Sauté de bœuf Provençal 
 Ou Boulette de soja à la tomate¹²


 Coquillettes^{1/2} 

Ass.Yaourt mixés² 

Mercredi



 Cube de colin^{1/2/6}
Sce poivrons


 Semoule^{1/2} HVE

Gouda² 


Fruit

Jeudi

 Carottes râpées  ^{2/5/13}
Fromagères

 Poulet rôti 



Ou Pépites végétales¹


 Purée de céleri^{2/11/13}

Mousse au chocolat^{2/4/12}

Vendredi

MENU VEGGI

 Potage poireaux
-pdt gratiné²
Omelette^{2/4} 

 Epinard béchamel^{1/2}

 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

Beignet à la pomme^{1/4}

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





Au menu des cantines scolaires en maternelle



Vendredi 15 novembre



La Cuisine sur son 31

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

SEMAINE DU 11 AU 15 novembre 2024

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

Lundi



Mardi



Potage potirons croûtons^{1/2}
gratinés
Emincé de bœuf
Persillé



Ou Cubes de saumon scé
ciboulette^{1/2/6}
Choux fleur/
Béchamel^{1/2}



Fruit



Mercredi

Salade verte^{5/13}

Filet meunière^{1/2/6}

Torsades^{AB} aubergine
tomate^{1/2}

Yaourt brassé
vanille²



Jeudi

Tarte au fromage^{1/2/4}



Poulet rôti



Ou Carré de seitan^{1/2}



Haricots plats²



Fruit



Vendredi

La Cuisine sur son 31

- MENU VEGGI -

Mélange tendre^{5/13}



Curry de pois chiches
Au lait de coco¹³



Riz basmati²



Yaourt nature²



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

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-volaile) sont d'origine France





Au menu des cantines scolaires en maternelle



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

SEMAINE DU 18 AU 22 novembre 2024

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

Lundi

MENU VEGGI

Salade coleslaw^{2/4/5}

Raviolis légumes^{1/2/4}



Sauce tomate



Fromage blanc²



Mardi

Mélange tendre-
emmental^{2/5/13}

Brochettes de poulet
Marinées

Ou Boulettes de soja¹²

Carottes vichy²

Moelleux au chocolat^{1/4/12}

Mercredi

Salade verte^{5/13}

Saucisse de porc



Ou Omelette^{2/4}



Poêlée H.verts/Pdt²

Yaourt mixé fraise²



Jeudi

Pizza^{1/2}



Rôti de veau



Ou Pépites végétales¹

Petits pois-carottes²



Fruit



Vendredi

Poisson pané^{1/6}

Gratin de courgette-riz à la
tomate²



Gruyère²



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**

Compote pomme gourde

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



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

SEMAINE DU 25 AU 29 novembre 2024

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

Lundi

Salade verte^{5/13}



Sauté de porc



Ou Picoussel^{1/2/4}

Purée^{2/11}



Yaourt brassé nature²

Mardi

MENU VEGGI



Pois cassés⁵
À la moutarde



Riz de Camargue²



Emmental²



Fruit



Mercredi

Kouki au curry^{2/4/5}

Steack hâché
À la tomate



Ou Pané moelleux^{1/2/4}



Haricots verts²

Tarte
Aux pommes^{1/2/4}



Jeudi

Carottes râpées^{5/13}



Sauté de veau
Marengo¹³



Ou Boulette de soja à la
tomate¹²

Pomme vapeur²

Flan nappé²

Vendredi

Tarte aux poireaux^{1/2/4}



Cubes colin^{1/2/6}
Sauce normande



Poêlée²
Champignons-carottes



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

Banane

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