



Au menu des cantines scolaires en maternelle



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

SEMAINE DU 6 AU 10 janvier 2025

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



Lundi

MENU VEGGI

Velouté de potiron/
Fourme d'Ambert²




Omelette^{2/4} 

 Epinards Pdt béchamel^{1/2}

 Fruit de saison 



Mardi

Mélange tendre^{5/13}


 Poulet rôti  

Ou Boulettes de soja¹²
Sce tomate


Potato star

Yaourt brassé
Nature²  

Mercredi

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



 Coquillettes^{1/2}  

Yaourt mixé banane² 


Fruit


Jeudi

Salade d'endives
Emmental^{2/5/13}


 Daube¹³ 

Ou Pané moelleux^{1/2/4}

 Carottes vichy²


 Galette des rois^{1/2/4}



Vendredi

Pizza^{1/2} 

Poisson pané⁶

 Poêlée 3 choux² 

 Poêlée 3 choux²

 Fruit de saison 

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 Coeur

Produit issu d'Occitanie-Sud-Ouest
Toutes nos viandes fraîches (bovin-ovin-porc-in-volaile) sont d'origine France





Au menu des cantines scolaires en maternelle



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

SEMAINE DU 13 AU 17 janvier 2025

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

Lundi

Velouté Patate douce/
Chèvre miel³

Filet meunière^{1/2/6}



Courgette béchamel^{1/2}



Fruit de saison



Mardi

Tarte au fromage^{1/2/3/4}

Emincé de bœuf
Aux oignons²



Ou Emincé végétal
provençal



Haricots plats²



Fruit de saison



Mercredi

Salade d'endives^{5/13}

Sauté de poulet^{1/2}
Sce suprême



Ou Pépites végétales¹

Pomme vapeur/
Carottes²

Mousse au
Chocolat^{2/4/12}

Complément de
Gôûter

Banane

Jeudi

Saucisse de porc



Ou Riz de
Camarque²



Lentilles vertes²



Gouda²



Fruit de saison



Vendredi

MENU VEGGI

Carottes râpées^{5/13}

Raviolis ricotta
Épinard^{1/2/4}



Sauce tomate



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 »

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



Produit issu d'Occitanie-Sud-Ouest

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



Imprimerie
Toulouse-Métropole



Au menu des cantines scolaires en maternelle



Vendredi 24 janvier 2024

La Cuisine sur son 31

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

SEMAINE DU 20 AU 24 janvier 2025

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

Lundi

Salade verte Dés de cantal^{2/5/13}

Egrené végétal

Purée de carottes^{2/13}

Crème dorée^{2/4}

Mardi

Radis beurre²

Poulet rôti Ketchup

Ou Cubes de colin sce poivron^{2/6}

Frites

Fromage blanc²

Mercredi

Carottes râpées^{5/13}

Steack hâché sce tomate

Ou Boulettes de soja sce tomate¹²

Coquillettes^{1/2}

Yaourt brassé Vanille²

Jeudi

Potage de légumes^{2/11} gratiné

Rôti de veau

Ou Omelette²

Salsifis Pdt Béchamel^{1/2}

Fruit de saison

Vendredi

La Cuisine sur son 31

Endives-mimolette^{2/5/13}

Petit colin Salsa verte^{1/2/5/6}

Brocolis persillés

Tarte aux Pommes^{1/2/4}

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

Cookie^{1/8}

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



Produit issu d'Occitanie-Sud-Ouest

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 janvier 2025

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

Lundi

Potage potiron²
Gratiné
 Sauté de veau¹³
Marengo
 Ou Pané moelleux^{1/2/4}
 Poêlée champignons/Pdt/
Haricots verts²

Fruit de saison

Mardi

Tarte aux poireaux^{1/2/4}
 Brochette de poulet
 Ou Picoussel^{1/2/4}
 Petits pois
 À la française²

Fruit de saison

Mercredi

MENU VEGGI

Pois chiche
 Aux légumes

Semoule^{1/2} HVE

Yaourt mixé
 Fraise²
 Fruit

Jeudi

Salade verte^{5/13}
 Sausisse de porc
 Ou Cubes de colin sce ciboulette^{1/2/6}

Purée P.de terre^{2/13}

Yaourt brassé
 Nature²

Vendredi

Endive au bleu^{2/5/13}
 Filet meunière^{1/2/6}

Gratin de courgettes à la tomate²

Crêpe au sucre^{1/2/4}

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

Yaourt à boire²



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



Produit issu d'Occitanie-Sud-Ouest

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

Retrouver les menus sur l'application



Imprimerie
Toulouse-Métropole