



# Au menu des cantines scolaires en élémentaire

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



SEMAINE DU 3 au 7 février 2025

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

## Lundi

Saucisson sec<sup>2/4</sup> Ou  
Rillettes de poisson<sup>2/6</sup>  
 Cube de colin<sup>1/2/6</sup>  
Sce poivrons

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

Emmental<sup>2</sup>   
 Fruit

## Mardi

Radis beurre<sup>2</sup>  
 Emincé de bœuf  
Aux oignons   
Ou Boulettes de soja sce  
tomate<sup>12</sup>

Carotte vichy<sup>2</sup>

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

## Mercredi

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

Epinard béchamel<sup>1/2</sup>

Yaourt brassé<sup>2</sup>  
Vanille<sup>2</sup>   
Biscuit à la cuillère<sup>1/4</sup>

## Jeudi

Salade verte<sup>5/13</sup>   
 Rôti de porc   
Ou Filet meunière<sup>1/6</sup>

Purée de potiron<sup>2/13</sup>

Camembert<sup>2</sup>   
 Purée de fruits  
Pomme-ananas

## Vendredi

### MENU VEGGI

Potage de  
Légumes<sup>2/11</sup>  
Ravioles ricotta  
Épinard<sup>1/2/4</sup>

Sauce tomate

Cantal<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>1/4</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



Produit issu d'Occitanie-SudOuest

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 10 au 14 février 2025

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

Lundi

## MENU VEGGI

Mélange tendre<sup>5/13</sup>



Dahl de lentilles Jaunes<sup>2</sup>



Riz de Camargue<sup>2</sup>



Edam<sup>2</sup>



Compote pomme ananas

Mardi

Radis beurre<sup>2</sup>



Poulet



Ou Boulette de seïtan<sup>1/2</sup>  
lentilles fromage

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

Yaourt brassé Nature<sup>2</sup>



Cookie<sup>1/8</sup>



Mercredi

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

Saucisse de porc



Ou Pané moelleux<sup>1/2/4</sup>

Poêlée 3 choux<sup>2</sup>

Chavroux<sup>3</sup>

Fruit

Jeudi

Potage méridional<sup>1/11</sup>



Tajine de mouton



Ou Pois chiche<sup>5/11</sup>  
Aux légumes  
Semoule HVE  
Au beurre<sup>1/2</sup>

Yaourt mixé framboise ou  
abricot<sup>2</sup>



Fruit

Vendredi

Jambon de Bayonne Ou  
Sardine-citron<sup>6</sup>

Brandade de colin<sup>1/2/6/13</sup>

Croûtons<sup>1</sup>

Chanteneige<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

Chocolat noir

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



Produit issu d'Occitanie-SudOuest

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

Retrouver les menus sur l'application



Imprimerie  
Toulouse-Métropole

MAIRIE DE TOULOUSE

H.V.E. Haute Valeur Environnementale