



# Au menu des cantines scolaires en maternelle



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

SEMAINE DU 31 mars AU 4 avril 2025

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

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Allergènes**

Salade verte<sup>5/13</sup>



Emincé de J.Bovins  
À la provençale<sup>2</sup>



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

Pomme vapeur<sup>2</sup>



Riz de Camarque<sup>2</sup>



Haricots verts<sup>2</sup>



Ou Cubes colin<sup>1/2/6</sup>  
Sce poivrons

Coquille chou  
romanesco



Yaourt brassé  
Vanille<sup>2</sup>



Fruit



Salade d'endives<sup>5/13</sup>

Filet meunière<sup>1/2/6</sup>



Petits pois Pdt<sup>2</sup>

Yaourt  
Nature<sup>2</sup>



- 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 »

Gouda<sup>2</sup>



Fruit



Fruit

**Complément de  
Goûter**

Chocolat noir

Retrouver les menus sur l'application



Produit issu d'Occitanie-Sud-Ouest

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



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



Imprimerie  
Toulouse-Métropole

**MAIRIE DE TOULOUSE**



# Au menu des cantines scolaires en maternelle









sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

**SEMAINE DU 7 AU 11 avril 2025**



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



## Lundi

 Poulet rôti  



 Ou Emincé végétal provençale   sce




Pomme noisette



 Gouda<sup>2</sup> 



 Fruit 

## Mardi


 Pizza<sup>1/2</sup> 



 Cubes colin <sup>1/2/6/13</sup>  



 Poêlée 3 choux<sup>2</sup> 


 Fruit 


## Mercredi

 Potage poireaux Pdt-emmental<sup>2</sup>


 Rôti de veau 


 Ou Omelette<sup>2/4</sup> 


 Haricots verts<sup>2</sup>



 Fruit

## Jeudi

 Salade verte<sup>5/13</sup>


 Poisson pané-citron<sup>1/6</sup>


 Blé courgettes<sup>1/2</sup>


 Fromage blanc<sup>2</sup> 

## Vendredi

### MENU VEGGI

 Carottes râpées<sup>5/13</sup> 

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

 Riz de Camarque<sup>2</sup> 

 Yaourt mixé fraise<sup>2</sup> 

## 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  
Commerce équitable

Retrouver les menus sur l'application



Produit issu d'Occitanie-Sud-Ouest

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



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



Imprimerie

Toulouse-Métropole

**MAIRIE DE TOULOUSE**



# Au menu des cantines scolaires en maternelle



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

**SEMAINE DU 28 avril AU 2 mai 2025**

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>MENU VEGGI</b>				
Tarte au fromage <sup>1/2/3/4</sup>	Salade verte -emmental <sup>2/5/13</sup>	Radis beurre <sup>2</sup>	<b>FERIE</b>	Cubes colin <sup>1/2/6/13</sup> Sce normande
Omelette <sup>2/4</sup>	Poulet rôti <sup>AB</sup>	Tajine de mouton <sup>AB</sup>		Riz de Camargue <sup>2-</sup> Courgettes
Epinard béchamel <sup>1/2</sup>	<u>Ou Boulettes de soja<sup>12</sup></u>	<u>Ou Bolo Lentilles<sup>AB</sup></u>		Gruyère <sup>2</sup>
Fruit	Purée de carottes <sup>2/13</sup>	Coquillettes <sup>1/2 AB</sup>		Fruit
	Tarte aux pommes <sup>1/2/4</sup>	Ass. Yaourts Mixés <sup>2 AB</sup>		
		<b>Complément de Goûter</b>		
		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 »

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