



Au menu des cantines scolaires en élémentaire

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



Bon
Appétit!

SEMAINE DU 8 au 12 décembre 2025

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

Lundi

Salade de betteraves^{5/13}

Emincé de volaille^{1/2}
Sce suprême

Ou Flageolets²

Riz de Camargue²

Cantal²

Fruit

Mardi

Mélange tendre^{5/13}

Cubes colin^{2/6}
Sce provençale

Poêlée 3 choux²

Yaourt brassé
Nature²

Tarte aux
Pommes^{1/2/4}

Mercredi

Potage de légumes
verts^{2/11}

Pois chiche^{4B} aux
légumes

Semoule^{1/2} HVE

Saint Bricet²

Fruit

Jeudi

Radis beurre²

Rôti de veau

Ou Cubes de colin sce
citronnée^{1/2/6}

Pomme vapeur²

Emmental²

Purée de fruit
Pomme mangue ananas
Commerce équitable

Vendredi

MENU VEGGI

Potage potirons-croûtons^{1/2}

Omelette^{2/4}

Epinards béchamel^{1/2}

Gouda²

Kiwi

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

Complément de Goûter

Yaourt à boire fraise²

Chocolat^{4B} équitable



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-SudOuest

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



Imprimerie
Toulouse-Métropole

H.V.E. Haute Valeur Environnementale

MAIRIE DE TOULOUSE



Au menu des cantines scolaires en élémentaire





























sous réserve de modifications pour des impératifs techniques



Bon Appétit!

SEMAINE DU 15 au 19 décembre 2025

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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Allergènes
			Menu Noël	MENU VEGGI	
 Carottes râpées ^{5/13} 	 Saucisson sec ²  <u>Ou Rillettes de poisson</u> ^{2/6}	 Potage poireaux-pdt ²	 Mélange tendre ^{2/5/13} <u>Dés de Cantal</u>  Fondant de volaille ^{1/2/4} sce forestière	 Potage méridional ¹¹	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
 <u>Sauté de veau</u> ¹³  <u>Ou Tortilla</u> ^{2/4}	 Poulet rôti   <u>Ou Emincé végétal</u> <u>Sce provençale</u> ¹² 	 Filet meunière ^{1/2/6}	 <u>Ou Petit saumon beurre citronné</u> ^{1/2/6}	<u>Pizza</u> ^{1/2}	
 Chou fleur persillé ²	Pomme noisette	 Haricots plats ²	Pomme duchesse	 Salade verte ^{5/13}	
 Yaourt mixé fraise ²	 Fromage blanc ² 	Carré fondu calcium ²	Pâtisserie de Noël ^{1/2/4/12}	 Tome noire ² 	
<u>Palet breton</u> ^{1/2/4}	Fruit	Fruit	 Clémentine  <u>Papillotes</u> ^{1/2/8}	 Pomme 	
		Complément de Goûter			
		<u>Lait chocolaté</u> ²			
		<u>Quatre quart</u> ^{1/2/4}			



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-SudOuest

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



Imprimerie
Toulouse-Métropole

H.V.E. Haute Valeur Environnementale

MAIRIE DE  TOULOUSE



Au menu des accueils de loisirs



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 22 AU 26 décembre 2025

Bonnes
Vacances !

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

Lundi

Potage de légumes verts^{2/11}

Daube de Jeunes bovins¹³

Ou Emincé végétal
Provençal

Purée²



Gruyère²

Fruit

Goûter

Marbré^{1/4}

Purée de fruit pomme gourde



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

Mardi

Pizza^{1/2}

Jambon blanc

Ou Pépites végétales¹

Haricots verts²

Chavroux³

Fruit

Goûter

Chocolat noir

Yaourt à boire abricot²

Mercredi

Salade d'endives^{5/13}

Filet de merlu
Frais/citron⁶

Poêlée courgettes¹¹
Tomates cerise

Crème anglaise²

Fondant au^{1/2/4/12}
Chocolat

Goûter

Fruit

Lait chocolaté²



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

Jeudi

FERIE

Vendredi

MENU VEGGI

Salade verte^{5/13}

Haricots rouges
À la tomate

Riz de Camargue²



Yaourt nature²

Salade de fruits

Goûter

Fruit

Gaillardise fraise^{1/4}



Produit issu d'Occitanie-Sud-Ouest



MAIRIE DE  TOULOUSE

- 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



Au menu des accueils de loisirs



sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

ELEMENTAIRE

SEMAINE DU 29 décembre 2025 AU 2 janvier 2026

Bonnes
Vacances !

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

Lundi

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

Brochette de volaille

Ou Pané moelleux^{1/2/4}

Jardinière de légumes²



Gouda²



Fruit

Mardi



Radis beurre²

Emincé de Jeunes Bovins

Provençal

Ou Emincé végétal

Provençal

Haricots plats²



Yaourt brassé

Nature²

Tarte abricotine^{1/2/4}

Mercredi



Salade verte^{5/13}



Brandade de saumon

Au potiron^{2/6/13}



Tome noire²



Crème dorée^{2/4}

Jeudi

FERIE

Vendredi

MENU VEGGI

Carottes râpées^{5/13}



Haricots blancs façon loubia

11



Semoule^{1/2} HVE



Chanteneige²



Purée de fruits
Pomme fraise

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

Goûter

Quatre-quart^{1/2/4}

Abricots secs¹³



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

Goûter

Fruit

Marbré^{1/4}



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

Goûter

Fruit

Chocolat commerce
équitable



Produit issu d'Occitanie-Sud-Ouest



MAIRIE DE TOULOUSE