Au menu des cantines scolaires en maternelle

+ d'infos sur toulouse.fr

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

Bon Appétit!

MATERNELLE

SEMAINE DU 2 AU 6 NOVEMBRE 2026

BAGUETTE[1] BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi 2

Entrée

Plats

Jambon blanc
ou Poisson pané MSC[1/6]
Coquillettes[1/2]

Desserts

Mini babybel CE2[2]
Fruit de saison

Mardi 3

Entrée

Salade verte emmental[2/5/13]

Plats

Cubes de colin MSC sce normande[1/2/6/13]

Carottes persillées[2]

Desserts

Moelleux au chocolat[1/4/12]

Mercredi 4

Entrée

Potage PDT gruyère[2]

Plats

Aiguillettes de poulet citron[1]
ou Tortilla[2/4]
Haricots verts[2]

Desserts

Fruit

Complément de Goûter

Chocolat commerce équitable

Jeudi 5

GREVE
PAS DE
REPAS
SERVIS

Vendredi 6

Entrée

Carottes râpées

Plats

Daube de boeuf BBC
ou émincé végétal provençal
Pomme vapeur

Desserts

Fromage blanc

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

Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

Produit d'indication géographique protégée

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit d'appellation d'origine protégée

Produit label rouge

Produit d'appellation d'origine contrôlée

Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

Produit issu d'Occitanie-SudOuest

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

H.V.E. Haute Valeur Environnementale

Imprimerie
Toulouse-Métropole
MAIRIE DE TOULOUSE

Au menu des cantines scolaires en maternelle

+ d'infos sur toulouse.fr

Bon Appétit!

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

MATERNELLE

SEMAINE DU 9 AU 13 NOVEMBRE 2026

BAGUETTE[1] BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
	MENU VEGGI			
Entrée	**Entrée**		**Entrée**	**Entrée**
Mélange tendre[5/13]	Radis beurre[2]	F	Endive au bleu[2/5/13]	Potage potiron petites pates emmental[1/2/4]
Plats	**Plats**	E	**Plats**	**Plats**
Filet de poulet pané[1]	Ravioli ricotta épinard[1/2/3/4]		Emincé de bœuf provençal	Filet colin meunière MSC[1/2/6]
ou Pané moelleux[1/2/4]		R	ou Emincé végé provençal	
Pommes noisette / ketchup	Sauce tomate		Chou fleur persillé[2]	Gratin de courgette tomate[2]
		I		
Desserts	**Desserts**		**Desserts**	**Desserts**
Yaourt nature[2]	Yaourt mixé fraise[2]	E	Madeleine[1/2/4]	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

Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

Produit d'indication géographique protégée

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit d'appellation d'origine protégée

Produit label rouge

Produit d'appellation d'origine contrôlée

Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

Produit issu d'Occitanie-SudOuest

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

H.V.E. Haute Valeur Environnementale

Imprimerie Toulouse-Métropole
MAIRIE DE TOULOUSE

Au menu des cantines scolaires en maternelle

+ d'infos sur toulouse.fr

Bon Appétit!

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

MATERNELLE

SEMAINE DU 16 AU 20 NOVEMBRE 2026

BAGUETTE[1] BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi 16

Entrée

Salade verte[5/13]

Plats

Sauté de JB

ou Omelette PA[2/4]

Purée de céleri[2/11]

Desserts

Yaourt brassé[2]

Mardi 17

Entrée

Kouki au curry[2/4]

Plats

Jambon blanc

ou Pané moelleux[1/2/4]

Epinard béchamel[1/2]

Desserts

Tarte aux pommes[1/2/4]

Mercredi 18

Entrée

Pizza[1/2]

Plats

Poisson pané msc[1/6]

Haricots verts[2]

Desserts

Fruit

Jeudi 19

Entrée

Carottes râpées[5/13]

Plats

Poulet rôti

Pépite végétale[1]

Frites

Desserts

Fromage blanc[2]

Vendredi 20

MENU VEGGI

Entrée

Plats

Loubia végé[11]

Semoule HVE[1/2]

Desserts

Rondelé[2]

Fruit de saison

Complément de Goûter

Gaillardise fraise[1/4]

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

Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

Produit d'indication géographique protégée

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit d'appellation d'origine protégée

Produit label rouge

Produit d'appellation d'origine contrôlée

Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

Produit issu d'Occitanie-SudOuest

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

H.V.E. Haute Valeur Environnementale

Imprimerie Toulouse-Métropole
MAIRIE DE TOULOUSE

Au menu des cantines scolaires en maternelle

+ d'infos sur toulouse.fr

sous réserve de modifications pour des impératifs techniques

MATERNELLE

SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2026

Bon Appétit!

BAGUETTE[1] BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER

Lundi 23

Entrée

Mélange tendre[5/13]

Plats

Saucisse de porc ouTortilla[2/4]

Ragout PDT petits pois carottes[2]

Desserts

Yaourt assort mixés[2]

Mardi 24

Entrée

Plats

Poisson à l'espgnole[2/6]

Riz Camargue à l'espagnole[2]

Desserts

Gruyère[2]

Fruit de saison

Mercredi 25

Entrée

Endive mimolette[2/513]

Plats

Brochette de poulet marinée ou Filet meunière[1/2/6]

Poêlée 3 choux[2]

Desserts

Gâteau basque à la crème[1/2/4]

Complément de Goûter

Banane

Jeudi 26

Entrée

Roulé au fromage[1/2]

Plats

Emincé de JB provençal ou Emincé végétal provençal

Haricots verts[2]

Desserts

Fruit de saison

Vendredi 27

MENU VEGGI

Entrée

Plats

Ravioli aux légumes[1/2/4]

Sauce tomate

Desserts

Mousse au chocolat[2/4]

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

Produits subventionnés dans le cadre du programme européen en direction des écoles

Produit d'indication géographique protégée

Produit issu de l'agriculture biologique

Produit d'appellation d'origine protégée

Produit label rouge

Produit d'appellation d'origine contrôlée

Produit issu de la démarche Bleu Blanc Coeur

Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

Produit issu d'Occitanie-SudOuest

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

H.V.E. Haute Valeur Environnementale

Imprimerie Toulouse-Métropole

MAIRIE DE TOULOUSE