Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 49 du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes Salade de riz	**Céleris râpés** fromage blanc mayonnaise **Carottes râpées** vinaigrette persillée	Pâté de campagne et cornichon Œufs durs mayonnaise	Potage de légumes Brocolis sauce césar	**Salade verte** aux croûtons et vinaigrette Avocat et vinaigrette
Plat	Escalope viennoise	Estouffade de **bœuf** sauce marengo	Crêpe au fromage	**Rôti de porc** au jus	Parmentier de **lieu** au potiron
Accompagnement	Gratin de blettes et de pommes de terre	Semoule	**Carottes bio**	Lentilles	
Plat sans viande	Poêlée de **colin** doré au beurre	Boulettes sarrazin sauce marengo	Aiguillettes de blé carottes panées		
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Carré de Ligueil Brie	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Tomme noire Mimolette	Petit moulé nature Six de Savoie
Dessert	**Fruit de saison** Fruit de saison	Choix de fruit de saison	Compote **pomme** fraîche	Flan au chocolat Flan nappé au caramel	Eclair au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

Les produits locaux*

Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Viande origine France

Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 50 du 10 au 14 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves maïs à la vinaigrette Haricots beurre à la vinaigrette	**Taboulé bio** Salade de pommes de terre	Potage Crécy Macédoine de légumes mayonnaise	Tarte au fromage Friand à la viande	**Carottes râpées** vinaigrette aux agrumes Endives aux croûtons et vinaigrette
Plat	Bolognaise de bœuf	Rôti de dinde au jus	**Saucisse de Toulouse**	Aiguillettes de poulet sauce normande	Filet de **colin** corn flakes et citron
Accompagnement	Pennes et râpé	Petits pois	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts	Chou fleur béchamel
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Omelette	Aiguillettes de **colin** panées au fromage	Falafel de pois chiches et fèves sauce normande	
Produit laitier	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	Chantaillou Petit cotentin ail et fines herbes	Saint Paulin Pont L'Evêque	**Yaourt fermier sucré** Velouté aux fruits mixés	Gouda Emmental
Dessert	**Fruit de saison bio** Fruit de saison	Liégeois au chocolat Crème au chocolat	Choix de fruit de saison	Compote pomme poire individuelle Cocktail de fruits au sirop	Quatre-quart

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

Les produits locaux*

Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Viande origine France

Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 51 du 17 au 21 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Chou blanc** vinaigrette **Céleris râpés** rémoulade	Œufs durs et mayonnaise Rouleau de surimi et mayonnaise	Salade de riz Salade de lentilles		Friand au fromage Tarte méditerranéenne
Plat	**Sauté de bœuf** sauce Goulash	Jambon blanc de porc	Pépites de **colin** aux 3 céréales et citron	Repas de Noël	Paupiette de veau au jus
Accompagnement	Semoule	Purée de pommes de terre et de carottes	Gratin de panais potiron		Epinards branches béchamel
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce Goulash	Pané de blé tomate mozzarella			Calamars à la romaine
Produit laitier	Brie Bleu	Mimolette St Nectaire	**Yaourt fermier à la vanille** Fromage blanc nature et sucre		Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre
Dessert	Flan à la vanille Crème vanille	Compote **pomme bio** individuelle Pêche au sirop	Choix de fruit de saison		**Fruit de saison** Fruit de saison

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

Les produits locaux*

Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Viande origine France

Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 52 du 24 au 28 Décembre 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette Chou fleur mayonnaise	Férié	Pomelos et sucre Velouté de légumes	Endives aux croûtons et vinaigrette **Salade verte** aux dès de fromage et vinaigrette	**Carottes râpées** à la vinaigrette Avocat et vinaigrette
Plat	**Saumon** à la crème		Cordon bleu de dinde	Boulettes de bœuf façon tajine	**Rôti de porc** au jus
Accompagnement	Pennes		Purée de potiron	**Semoule bio**	Lentilles
Plat sans viande			Filet de colin corn flakes	Egrené de soja façon tajine	Omelette
Produit laitier	Yaourt aromatisé Fromage blanc aromatisé		**Edam bio** Cantal	Fondu carré Vache qui rit	Carré de Ligueil Camembert
Dessert	**Fruit de saison** Fruit de saison		Cake au chocolat	Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop	Mousse au chocolat au lait Flan au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

Les produits locaux*

Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Viande origine France

Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 1 du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise Cœurs de palmiers en salade	Férié	Saucisson et cornichons Œufs durs et mayonnaise	Pizza au fromage	Velouté de potiron Haricots verts persil vinaigrette
Plat	Escalope de dinde sauce aigre douce		Calamars à la romaine et citron	Pôelée de **colin** doré au beurre et citron	Hachis Parmentier
Accompagnement	**Riz bio**		Brocolis béchamel	Petits pois aux carottes	
Plat sans viande	Boulettes sarrazin sauce aigre douce				Parmentier de **lieu**
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre Coulommiers		Petit suisse aromatisé Fromage blanc naure et sucre	Velouté aux fruits mixés Yaourt nature et sucre	**Emmental bio** Tomme noire
Dessert	Compote pomme fraise individuelle Compote pomme banane individuelle		**Fruit de saison** Fruit de saison	**Fruit de saison bio** Fruit de saison	Crème au chocolat Liégeois au chocolat

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine centrale essentiellement à partir de produits frais.
Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.

Légende :

Les produits locaux*

Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Viande origine France

Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.