

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 28 du 8 au 12 Juillet 2019

Wrap Party

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette Macédoine de légumes à la mayonnaise	Pizza au fromage	Pastèque Melon	Carottes râpées vinaigrette Salade verte et vinaigrette aux herbes	Concombres vinaigrette à l'aneth Tomates à la vinaigrette aux échalotes
Plat	Bœuf façon Stroganoff	Sauté de blanc de poulet au jus	Rôti de porc	Lasagnes de bœuf	Wrap au thon (thon, mayonnaise, carottes râpées, salade verte)
Accompagnement	Riz bio	Brocolis gratiné	Haricots verts bio persillés		
Plat sans viande	Filet de colin façon Stroganoff	Nuggets végétarien	Pané fromager	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Mimolette Saint Nectaire	Yaourt nature et sucre Fromage blanc aromatisé	Vache qui rit St Morêt	Petit suisse fruité Petit suisse nature et sucre	Tomme blanche Coulommiers
Dessert	Compote de pomme fraise individuelle Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison Fruit de saison	Cake à la banane	Choix de fruits de saison	Mousse au chocolat au lait Crème 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 29 du 15 au 19 Juillet 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre et maïs	Tomates vinaigrette au basilic	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Macédoine de légumes à la mayonnaise
	Salade de cœur de blé	Radis et beurre	Concombres vinaigrette	Pastèque	Chou fleur mayonnaise
Plat	Paupiette de veau au jus	Filet de colin meunière	Burger de bœuf	Filet de poulet au jus	Emincé de porc au miel et aux épices
Accompagnement	Ratatouille	Petits pois au jus	Chips	Macaronis	Carottes bio persillées
Plat sans viande	Filet de poisson pané		Burger de poisson	Filet de hoki sauce au citron	Omelette
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes Fraidou	Velouté aux fruits mixés Petit suisse nature et sucre	Bûchette mi-chèvre Brie	Edam Emmental	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Donuts au sucre	Choix de fruits de saison	Flan vanille Flan nappé au caramel	Cake aux pépites de 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

Semaine 30 du 22 au 26 Juillet 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote	Taboulé à la menthe	Salami	Salade verte et vinaigrette huile d'olive	Concombres vinaigrette au fromage blanc
	Betteraves à la vinaigrette	Salade de riz	Œufs durs mayonnaise	Melon	Pastèque
Plat	Dos de colin sauce au curry	Calamars à la romaine	Gratin de pâtes aux dès de volaille	Rôti de bœuf au jus et romarin	Chipolatas
Accompagnement	Pommes noisettes	Epinards bio à la béchamel		Riz	Courgettes façon provençales
Plat sans viande			Gratin de pâtes aux 3 fromages	Galette végétarienne au jus et romarin	Pané fromager
Produit laitier	Gouda bio Mimolette	Saint Paulin Tomme blanche	Camembert Bûchette mi-chèvre	Fondu carré Six de savoie	Yaourt nature et sucre Yaourt aromatisé
Dessert	Choix de fruits de saison	Crème dessert vanille Flan au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme individuelle Compote pomme banane individuelle	Tartelette 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

Semaine 31 du 29 Juillet au 02 Août 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Salade de riz	Tomates vinaigrette huile d'olive	Melon	Salade verte et vinaigrette
	Friand au fromage	Salade de pâtes	Avocat et vinaigrette	Pastèque	Carottes râpées vinaigrette
Plat	Sauté de bœuf au jus	Cordon bleu de dinde	Saucisse de Toulouse	Hachis Parmentier de bœuf	Filet de colin sauce aurore
Accompagnement	Haricots verts bio persillés	Courgettes façon provençales	Lentilles		Petits pois au jus
Plat sans viande	Omelette	Nuggets de poisson	Boulettes de soja	Parmentier de poisson	
Produit laitier	Emmental Tomme noire	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Carré de Liguail Coulommiers	Petit moulé nature Brebicrème	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre
Dessert	Choix de fruits de saison	Fruit de saison bio Fruit de saison	Compote pomme fruits rouges fraîche	Flan nappé au caramel Crème 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.