

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 6 du 5 au 9 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts aux échalotes Pomelos et sucre	Piémontaise au thon Salade de cœur de blé	Salade verte mimosa Carottes râpées aux raisins	Céleris râpés rémoulade Endives aux dès de fromage	Pâté de campagne Rouleau de surimi et mayonnaise
Plat	 Emincé de dinde façon rougail	 Sauté de bœuf à la tomate et au thym	Paupiette de veau au jus	 Saucisse de Toulouse	Filet de colin sauce au curry
Accompagnement	Semoule bio	Carottes	Coquillettes et râpé	Purée de courgettes	Potatoes
Plat sans viande	Filet de hoki façon rougail	Tarte au fromage	Filet de colin sauce aurore	Nuggets de blé croustillants	
Produit laitier	Edam Cantal	Buchette mi-chèvre Camembert	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Fraidou Cantafrais	Yaourt fermier sucré Velouté aux fruits mixés
Dessert	Crème au chocolat Flan au chocolat	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme banane individuelle Ananas au sirop	Marbré	Choix de fruits de saison bio
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*

* 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 7 du 12 au 16 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette Coleslaw à la mayonnaise	Quiche Lorraine Crêpe au fromage	Salade de boulgour Taboulé	Potage de tomates aux vermicelles Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade verte arlequin (olive, poivron, maïs, haricots rouges)
Plat	 Haut de cuisse de poulet sauce basquaise	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Jambon	 Boulettes de bœuf sauce au paprika	 Emincé de poulet façon Mineirinho (tomate, huile d'olive, ail, basilic, oignon, carotte)
Accompagnement	Pâtes et râpé	Haricots verts à la tomate	Epinards à la béchamel	Brocolis bio	Riz
Plat sans viande	Filet de colin sauce basquaise	Œufs durs natures		Boulettes sarrazin lentilles sauce au paprika	Galette quinoa façon Mineirinho
Produit laitier	Coulommiers Bleu	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Samos Délice à l'emmental	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre	Gouda
Dessert	Flan à la vanille Liégeois au chocolat	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme fraîche	Choix de fruits de saison bio	Gauffre
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*

* 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 8 du 19 au 23 Février 2018

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette Haricots verts à la vinaigrette	Crêpe au jambon et au fromage Tarte au fromage	Céleris râpés rémoulade Pomelos et sucre	Carottes râpées à l'ail Endives aux dès de fromage	Macédoine de légumes à la mayonnaise Coleslaw à la vinaigrette
Plat	 Bolognaise de bœuf	 Rôti de porc nature	Filet de hoki sauce aurore	 Sauté de bœuf sauce à la coriandre	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Coquillettes bio	Chou fleur à la béchamel	Semoule	Courgettes à la tomate	Purée de pommes de terre
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Calamars à la romaine			Pané de blé tomates mozzarella
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Camembert Carré de Ligueil	Mimolette Saint Paulin	Samos Petit cotentin ail et fines herbes	Velouté aux fruits mixés Petit suisse nature et sucre
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Mousse au chocolat au lait Crème vanille	Cake à la carotte	Compote pomme individuelle Pêche au sirop
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*

* 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 9 du 26 Février au 2 Mars 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de légumes Betteraves à la vinaigrette	Chou rouge au maïs Carottes râpées à la vinaigrette	Taboulé bio Salade de pâtes	Salade verte et vinaigrette Chou chinois aux dès de fromage	Friand au fromage Quiche Lorraine
Plat	 Rôti de dinde nature	 Saucisse de Toulouse	Nuggets de poisson et citron	 Sauté de bœuf sauce au curry	Œufs durs nature
Accompagnement	Petits pois carottes	Lentilles aux oignons	Duo d'haricots verts et beurre	Pommes rissolées	Epinards à la béchamel
Plat sans viande	Filet de colin aux herbes	Nuggets de blé croustillants		Galette de soja sauce au curry	
Produit laitier	Edam bio Emmental	Brie Buchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Fondu carré Croc lait	Velouté aux fruits mixés Fromage blanc nature et sucre
Dessert	Roulé à la fraise Madeleine	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Liégeois au chocolat Crème au chocolat	Compote pomme mangue fraîche
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*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Viande origine France



Recette cuisinée

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