Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 19 du 6 au 11 Mai 2019

Rentrée Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Concombres vinaigrette persillée	Salade de pâtes Salade de riz	Férié	Salade verte et vinaigrette Tomates à la vinaigrette	Pâté de foie et cornichons Rouleau de surimi et mayonnaise
Plat	Filet de poulet sauce aigre douce	Rôti de bœuf froid et mayonnaise		Saucisse de Toulouse	Brandade de lieu
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre persillés		Petits pois aux oignons	
Plat sans viande	Filet de colin sauce aigre douce	Œufs durs et stick mayonnaise		Pané fromager	
Produit laitier	Mimolette Gouda	Carré de Ligueil Camembert		Crème anglaise	Yaourt nature et sucre Fromage blanc aromatisé
Dessert	Flan nappé au caramel Liégeois au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison		Gâteau à la rhubarbe	Fruit de saison bio 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 20 du 13 au 17 Mai 2019

Semaine Européenne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	KartoffelSalat (salade de pommes de terre cornichons vinaigrette ciboulette et persil)	**Concombres** à la ciboulette **Carottes** râpées vinaigrette	**Tomates** vinaigrette au basilic Pomelos et sucre	Radis et beurre **Courgettes crues** râpées vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	Boulettes d'agneau sauce aux épices	Lardons façon Carbonara	Sauté de bœuf au jus	Filet de **colin** meunière	Moussaka de bœuf
Accompagnement	Légumes couscous	Coquillettes	Pommes noisettes	Chou fleur béchamel	
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce aux épices	Cubes de **saumon** à la crème	Omelette		Calamars à la romaine et gratin d'aubergines à la tomate
Produit laitier	Petit suisse nature et sucre Yaourt aromatisé	Brie Coulommiers	Emmental Cantal	**Yaourt fermier à la vanille** Fromage blanc nature et sucre	Tomme noire Saint Nectaire
Dessert	**Fruit de saison** Fruit de saison	Compote pomme cassis individuelle Compote pomme fraise individuelle	Mousse au chocolat au lait Crème au chocolat	Cake à la carotte	**Fruit de saison bio** 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.

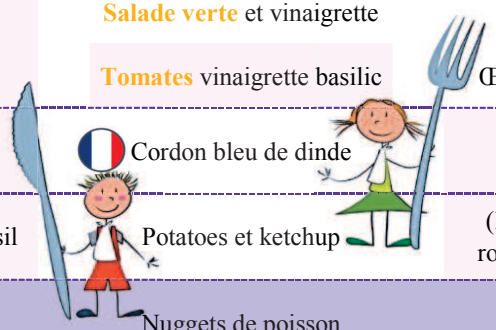
Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 21 du 20 au 24 Mai 2019

Menu Enfant — Assiette Végétarienne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Betteraves bio** vinaigrette balsamique Macédoine de légumes mayonnaise	**Melon** Pastèque	Salade de maïs à la vinaigrette Taboulé	**Salade verte** et vinaigrette **Tomates** vinaigrette basilic	Rillettes de porc Œuf dur et mayonnaise
Plat	**Dos de colin** sauce crème	Sauté de porc sauce aux asperges	Rôti de veau au jus	Cordon bleu de dinde	Riz garni
Accompagnement	Pennes	Petits pois à l'anglaise	Haricots verts ail et persil	Potatoes et ketchup	(lentilles, riz, haricots rouges, dès de tomates)
Plat sans viande		Omelette	Galette végétarienne	Nuggets de poisson	
Produit laitier	Tomme blanche Bleu	Petit suisse fruité Yaourt nature et sucre	Vache qui rit Samos	Yaourt nature et sucre Velouté aux fruits mixés	**Edam bio** Mimolette
Dessert	Crème vanille Flan vanille	Gaufre Liégeoise	Compote **pomme** framboise fraîche	Choix de fruits de saison	Choix de fruits 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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 22 du 27 au 31 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis et beurre **Melon**	**Concombres** vinaigrette à l'aneth Salade **verte** mimosa et vinaigrette	**Tomates** vinaigrette au basilic Avocat et vinaigrette	Férié	
Plat	Parmentier de bœuf	Merguez grillée	Filet de **poisson blanc** pané et citron		
Accompagnement		Semoule	Courgettes à la provençale		
Plat sans viande	Parmentier de **poisson**	Boulettes de soja			
Produit laitier	**Gouda bio** Emmental	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Saint Paulin Bûchette mi-chèvre		
Dessert	Flan au chocolat Liégeois au chocolat	Choix de fruits de saison	Clafoutis aux fruits		

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.