

Rentrée scolaire

Repas de la rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette Cœurs de palmiers en salade	Melon	Taboulé Salade de pommes de terre	Tarte méditerranéenne Tarte au fromage	Tomates à la vinaigrette Céleris râpés rémoulade
Plat	Filet de colin sauce crème	Raviolini au fromage	 Rôti de dinde au jus	 Bœuf Mironton	Calamars à la romaine et citron
Accompagnement	Riz bio		Gratin de chou fleur persillé	Carottes	Epinards à la crème
Plat sans viande			Galette de soja provençale	Filet de hoki sauce aux cornichons	
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé Petit suisse nature et sucre	Ptits roulés Fol Epi	Vache qui rit Cantafrais	Coulommiers Pont l'Evêque	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Mousse au chocolat au lait et langue de chat	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme individuelle Cocktail de fruits au sirop	Cake 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*

* 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 37 du 11 au 15 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salami et cornichon	Salade de riz	Melon	Carottes râpées à la vinaigrette	Concombres au yaourt
	Rouleau de surimi et mayonnaise	Salade de pâtes	Pastèque	Tomates à la vinaigrette	Salade verte provençale (œuf dur, tomate, poivron, olive)
Plat	 Escalope de dinde sauce basquaise	Omelette	 Boulettes de veau sauce aux épices	 Rôti de porc nature	Poêlée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Semoule bio	Haricots verts bio	Pommes noisettes	Lentilles	Ratatouille
Plat sans viande	Filet de lieu sauce basquaise		Boulettes sarrasin lentilles aux légumes sauce aux épices	Tarte aux légumes	
Produit laitier	Brie Buchette mi-chèvre	Velouté aux fruits mixés Petit suisse nature et sucre	Emmental Mimolette	Yaourt fermier aromatisé à la noix de coco Fromage blanc nature et sucre	Fondue carré Croc lait
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Crème à la vanille Flan à la vanille	Compote pomme abricot individuelle Ananas au sirop	Cake aux pommes
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 38 du 18 au 22 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise Haricots verts en salade	Taboulé Salade de pois chiches	Tomates à la vinaigrette et au basilic Céleris râpés aux pommes	Melon Pastèque	Crêpe au fromage Friand au fromage
Plat	 Sauté de bœuf sauce au paprika et aux champignons	Cordon bleu de dinde	 Jambon blanc froid	Filet de hoki sauce au citron	 Rôti de dinde nature
Accompagnement	Pâtes bio et râpé	Carottes persillées	Purée au lait	Courgettes aux herbes	Petits pois
Plat sans viande	Filet de colin sauce au paprika et aux champignons	Pané de blé, tomate, mozzarella			Poelée de colin doré au beurre
Produit laitier	Petit cotentin nature Saint Morêt	Velouté aux fruits mixés Fromage blanc sucré	Saint Paulin Edam	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	Camembert bio Tomme blanche
Dessert	Liégeois au chocolat Crème au chocolat	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme poire individuelle Pêche au sirop	Quatre-quart	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 39 du 25 au 29 Septembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves bio à la vinaigrette	Courgettes crues râpées à la vinaigrette	Pizza au fromage	Concombres à la vinaigrette	Pastèque
	Chou fleur sauce cocktail	Salade verte aux croûtons		Tomates au maïs	Melon
Plat	 Chili con carne	 Sauté de poulet façon tajine	Moulé de colin et citron	 Bœuf braisé	 Sauté de porc sauce charcutière
Accompagnement	Riz	Semoule	Brocolis à la catalane	Haricots blancs à la tomate	Duo d'haricots verts et beurre
Plat sans viande	Chili sin carne (soja)	Filet de hoki sauce façon tajine	Calamars à la romaine		Omelette
Produit laitier	Gouda Tomme noire	Carré de Ligueil Coulommiers	Fromage blanc aromatisé Yaourt nature bio et sucre	Fraidou Rondelé ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Flan nappé au caramel Mousse au chocolat au lait	Choix de fruits de saison bio	Abricots au sirop Poire au sirop	Gâteau yaourt

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.