Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 27 du 3 au 7 Juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Tomates au maïs	Taboulé	Pastèque	Quiche Lorraine
	Melon jaune	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de pois chiches	Segments de pamplemousse et sucre	Crêpe au fromage
Plat	Bolognaise de bœuf	Cordon bleu	Poitrine de porc farcie	Escalope de dinde sauce suprême	Saumon sauce à la catalane
Accompagnement	Macaronis	Epinards à la crème	Brocolis à la tomate	Blé aux petits légumes	Poêlée Saint-Jeantaise (carottes, courgettes, tomates)
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Pané fromager	Tarte au fromage	Hoki sauce suprême	
Produit laitier	Bleu Coulommiers	Samos Rondelé ail et fines herbes	St Paulin Gouda	Fromage blanc aromatisé Yaourt nature sucré bio	Velouté aux fruits mixés Petit suisse nature et sucre
Dessert	Crème dessert au caramel Mousse au citron	Gâteau au yaourt	Choix de fruits de saison bio	Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop	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.