Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 2 du 8 au 12 Janvier 2018

Epiphanie



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées aux raisins Coleslaw à la mayonnaise	Salade de lentilles Salade de pâtes	Céleris râpés à la mayonnaise Segments de pamplemousse et sucre	Salade verte aux croûtons Endives aux dès de fromage	Œufs durs à la mayonnaise Saucisson et beurre
Plat	Haut de cuisse de poulet	Sauté de bœuf sauce aux olives	Boulettes d'agneau sauce au curry	Rôti de porc nature	Filet de colin sauce tomate-basilic
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Riz	Carottes à la béchamel	Semoule bio
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux épices	Crêpe au fromage	Egrené de soja sauce au curry	Omelette nature	
Produit laitier	Mimolette Saint Paulin	Petit suisse aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Pont l'evêque Tomme blanche	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Samos Petit cotentin ail et fines herbes
Dessert	Crème à la vanille Flan nappé au caramel	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme individuelle Cocktail de fruits au sirop	Galette à la frangipane	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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 3 du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre Salade de maïs	Haricots verts à la vinaigrette **Chou blanc** râpé à la vinaigrette	Friand à la viande Tarte au fromage	Velouté de légumes Macédoine de légumes à la mayonnaise	**Carottes râpées** à la vinaigrette Chou chinois aux pommes
Plat	**Sauté de porc** sauce au caramel	Rôti de dinde nature	Poêlée de colin doré au beurre et citron	Boulettes de bœuf sauce basquaise	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Brocolis	Purée de potiron	Chou fleur à la béchamel	**Tortis bio** et râpé	Petits pois aux oignons
Plat sans viande	Filet de colin sauce au caramel	Calamars à la romaine		Boulettes sarrazin lentilles sauce basquaise	Pané blé tomate mozzarella
Produit laitier	Velouté aux fruits mixés Fromage blanc nature et sucre	Camembert Carré de Ligueil	Gouda Saint Nectaire	**Yaourt fermier à la vanille** Petit suisse nature et sucre	Fondu carré Fraidou
Dessert	**Choix de fruits de saison bio**	Liégeois au chocolat Crème au chocolat	**Compote de pomme bio individuelle** Ananas au sirop	**Choix de fruits de saison bio**	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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 4 du 22 au 26 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pizza au fromage	**Betteraves bio** à la vinaigrette Chou fleur à la mayonnaise	Endives aux croûtons Pomelos et sucre	**Carottes râpées** à la vinaigrette **Salade verte** fromagère	**Coleslaw** à la mayonnaise **Céleri râpé** rémoulade
Plat	Escalope de dinde jus aux oignons	Lasagne de bœuf	Filet de hoki sauce aux fines herbes	**Bœuf** Mironton	Jambon
Accompagnement	Carottes persillées		**Riz bio**	Haricots verts	Purée de petits pois
Plat sans viande	Filet de colin à la crème	Lasagnes de saumon		Galette de quinoa sauce aux cornichons	Nuggets de blé croustillants
Produit laitier	Brie Buchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	Emmental Edam	Croc lait Six de savoie	Velouté aux fruits mixés Fromage blanc aromatisé
Dessert	**Choix de fruits de saison bio**	**Choix de fruits de saison bio**	Mousse au chocolat au lait Flan à la vanille	Quatre quart	Compote pomme poire individuelle Abricots 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

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 5 du 29 Janvier au 2 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé Salade de riz	**Carottes râpées** vinaigrette à l'orange Cœurs de palmiers en salade	Pizza au fromage	Betteraves à la vinaigrette Chou rouge aux dès de fromage	Velouté de potiron Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plat	Aiguillettes de poulet sauce à l'orientale	Nuggets de poisson et citron	**Rôti de porc** nature	Parmentier de bœuf	**Omelette bio**
Accompagnement	Duo de choux (brocolis et chou fleur)	Haricots blancs à la tomate	Petits pois aux carottes		Epinards à la béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce à l'orientale		Galette de soja à la provençale	Poelée de colin doré au beurre et purée de pommes de terre	
Produit laitier	Petit suisse aromatisé **Yaourt nature bio** et sucre	Carré de Ligueil Coulommiers	Tomme noire Mimolette	Vache qui rit Brebicrème	Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé
Dessert	**Choix de fruits de saison bio**	Flan nappé au caramel Liégeois à la vanille	**Choix de fruits de saison bio**	Compote **pomme bio** banane fraîche	Crêpe

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.