Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 45 du 6 au 10 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade piémontaise au thon	**Céleris râpés aux pommes**	Œufs durs mayonnaise	**Carottes râpées** au citron
	Chou blanc aux raisins	Salade de pâtes	Pomelos et sucre	Salami et cornichon	Endives aux dès de fromage
Plat	Sauté de dinde à la moutarde	Boulettes de bœuf sauce au paprika	Blanquette de **veau**	**Rôti de porc** au jus	Filet de hoki sauce aux herbes
Accompagnement	Semoule	**Haricots verts bio**	Riz	Brocolis persillé	Purée de pommes de terre
Plat sans viande	Filet de colin sauce à la moutarde	Omelette	Blanquette de poisson	Boulette sarrasin lentilles	
Produit laitier	**Emmental bio** Saint Paulin	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre	Fondu carré Petit cotentin ail et fines herbes	Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé	Camembert Bûchette mi-chèvre
Dessert	Compote pomme individuelle Poire au sirop	**Choix de fruits de saison bio**	Crème vanille Flan au chocolat	Quatre-quarts	**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 46 du 13 au 17 Novembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pizza au fromage	**Carottes râpées** à la vinaigrette **Céleris râpés** rémoulade	Taboulé Salade de lentilles	Potage maraîcher Brocolis sauce césar	Betteraves à la ciboulette Cœurs de palmier en salade
Plat	Filet de lieu sauce à la catalane	**Sauté de porc** façon charcutière	Cordon bleu de dinde	Haut de cuisse de poulet aux herbes	**Sauté de bœuf** façon marengo
Accompagnement	**Carottes** persillées	Coquillettes et râpé	Haricots beurre à la tomate	Pommes de terre rissolées et ketchup	Gratin de chou fleur
Plat sans viande		Filet de colin sauce aux cornichons	Pané de blé, tomate, mozzarella	Calamars à la romaine	Crêpe aux champignons
Produit laitier	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Brie Tomme blanche	**Gouda bio** Tomme noire	Velouté aux fruits mixés Yaourt nature et sucre	Samos Cantafrais
Dessert	**Choix de fruits de saison bio**	Liégeois au chocolat Crème au caramel	Compote pomme coing individuelle Cocktail de fruits au sirop	**Choix de fruits de saison bio**	Marbré

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 47 du 20 au 24 Novembre 2017

Bienvenue dans notre potager

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise Haricots verts à la vinaigrette	Salade de riz Salade de pommes de terre	**Salade verte** fromagère Pomelos et sucre	**Duo carottes et céleris râpés à la vinaigrette**	Endives aux pommes **Chou blanc** aux dès de fromage
Plat	Bolognaise de bœuf	Poelée de colin doré au beurre et citron	Aiguillettes de poulet sauce suprême	**Estouffade de bœuf** au chou vert	**Saucisse de Toulouse**
Accompagnement	Tortis	Petits pois-carottes	Semoule	Purée de potiron	Haricots blancs à la tomate
Plat sans viande	Bolognaise de thon		Filet de hoki sauce suprême	Œufs durs sauce au chou vert	Nuggets de blé croustillants
Produit laitier	Petit suisse aromatisé **Yaourt nature bio** et sucre	Buchette mi-chèvre Camembert	Vache qui rit Fraidou	**Yaourt fermier à la vanille**	Mimolette Edam
Dessert	**Choix de fruits de saison bio**	**Choix de fruits de saison bio**	Mousse au chocolat au lait Liégeois à la vanille	Tarte normande	Compote pomme poire individuelle Ananas 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 48 du 27 Novembre au 1er Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Crécy (carottes)	Chou chinois aux raisins	Salade de pâtes	Carottes râpées à la vinaigrette	Crêpe au fromage
	Betteraves à la vinaigrette	Céleris râpés rémoulade	Salade de blé	Salade verte aux croûtons	Quiche Lorraine
Plat	Sauté de dinde sauce au curry	Filet de hoki sauce façon corail	Rôti de porc au jus	Boulettes de bœuf sauce à l'orientale	Omelette bio
Accompagnement	Purée de courgettes et de pommes de terre	Frites	Epinards béchamel	Semoule	Duo d'haricots verts et beurre
Plat sans viande	Filet de colin sauce au curry	Tarte aux légumes		Boulettes sarrasin lentilles sauce à l'orientale	
Produit laitier	Tomme noire Emmental	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre	Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Coulommiers Bleu	Croc lait Chanteneige
Dessert	Roulé fourré à la fraise Roulé fourré à l'abricot	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Flan nappé au caramel Crème vanille	Compote pomme vanille 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*

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.