



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 45 du 5 au 9 Novembre 2018

Rentrée Scolaire

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Friand au fromage
Crêpe jambon fromage

Saucisson et cornichons
Rouleau de surimi et mayonnaise

Velouté de poireaux
Chou fleur mayonnaise

Salade verte aux dès de fromage
Endives aux dès de fromage

Plat

Haut de cuisse de poulet

Emincé de bœuf Bourguignon

Boulettes d'agneau sauce tomate basilic

Gratin de coquillettes au jambon

Calamars à la romaine et citron

Accompagnement

Petits pois aux oignons

Pommes de terre vapeur aux herbes

Riz

Purée de panais et de carottes

Plat sans viande

Omelette

Boulettes sarrazin façon Bourguignon

Egrené de soja sauce tomate basilic

Gratin de coquillettes au saumon

Produit laitier

Velouté aux fruits mixés Yaourt bio nature et sucre

Petit moult ail et fines herbes St Morêt

Petit suisse aromatisé Fromage blanc nature et sucre

Dessert

Choix de fruit de saison

Flan nappé au caramel Crème vanille

Cake aux pépites de chocolat

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 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.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 46 du 12 au 16 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette ciboulette Macédoine de légumes mayonnaise	Crêpe au fromage Quiche Lorraine	Avocat et vinaigrette Segments de pamplemousse et sucre	Carottes râpées à la vinaigrette balsamique ail Salade verte mimosa et vinaigrette	Salade de pâtes Salade de pommes de terre
Plat	Paupiette de veau sauce au curry	 Rôti de porc au jus	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Hachis Parmentier	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Semoule bio	Gratin de potiron	Haricots verts persillade		Epinards hachés béchamel
Plat sans viande	Galette de soja sauce au curry	Falafel de pois chiches et fèves		Parmentier de lieu	Aiguillettes de colin panées au fromage
Produit laitier	Chantaillou Fraidou	Fromage blanc aromatisé Petit suisse nature et sucre	Emmental bio Saint Nectaire	Brie Carré de Liqueil	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Dessert	Liégeois au chocolat Crème au chocolat	Choix de fruit de saison	Tarte au flan	Cocktail de fruits au sirop Ananas au sirop	Fruit de saison 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

Semaine 47 du 19 au 23 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé Salade de riz	Potage de potiron Betteraves à la vinaigrette	Salade verte Avocat et vinaigrette	Céleris râpés aux pommes et à la vinaigrette Chou blanc aux pommes et à la vinaigrette	Macédoine de légumes à la mayonnaise Brocolis à la vinaigrette
Plat	Œuf dur Chou fleur bio béchamel	Gratin de cœur de blé au poulet	 Rôti de bœuf sauce béarnaise	Pépites de colin aux 3 céréales et citron	 Saucisse de Toulouse
Accompagnement			Pommes rôties	Carottes aux herbes	Purée de pommes de terre à l'emmental
Plat sans viande		Gratin de cœur de blé au thon	Rouleau de surimi et mayonnaise		Filet de colin corn flakes
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre Coulommiers	Yaourt fermier à la noix de coco Petit suisse nature et sucre	Velouté aux fruits mixés Yaourt nature et sucre	Vache qui rit Brebicrème	Mimolette Cantal
Dessert	Mousse au chocolat au lait Flan au chocolat	Choix de fruit de saison	Choix de fruit de saison	Clafoutis aux pommes	Compote pomme poire individuelle Compote pomme individuelle

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de
l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



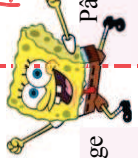
Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

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.

Menus Scolaires

Semaine 48 du 26 au 30 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts niçoise Chou fleur mayonnaise	Coleslaw à la mayonnaise Carottes râpées à la vinaigrette	Endives aux dés de fromage et vinaigrette Pomelos et sucre	 Pâté de crabe de Bob L'éponge (surimi mayonnaise et pain de mie)	Pizza au fromage
Plat	Saumon à la crème Coquillettes	 Jambon blanc de porc	 Blanquette de dinde	Crispy d'aiguillettes de poulet aux corn flakes	 Boulettes de bœuf sauce orientale
Accompagnement		Potatoes et ketchup	Riz bio	Purée Shrek (purée de brocolis)	Navets braisés au miel
Plat sans viande		Omelette	Blanquette de colin	Nuggets végétarien	Galette de quinoa sauce orientale
Produit laitier	Edam bio Gouda	Fondue carré Samos	Tomme blanche Camembert	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Dessert	Choix de fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Crème vanille Liégeois vanille	Donuts d'Homer Simpson (au chocolat)	Fromage blanc nature et sucre Compote pomme fraîche
			Fruit de saison		

Légende:



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Viande origine France



Recette cuisinée



Poisson MSC Pêche Durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.