

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 40 du 2 au 6 Octobre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade	Tarte au fromage	Tomates à la vinaigrette	Salade verte fromagère	Salade de pommes de terre
	Carottes râpées à la vinaigrette	Quiche Lorraine	Chou blanc aux dès de fromage	Pomelos et sucre	Salade de riz
Plat	 Aiguillettes de poulet sauce suprême	Pépites de colin aux 3 céréales et citron	 Bolognaise de bœuf	 Rôti de porc au jus	Filet de hoki sauce normande
Accompagnement	Purée au lait	Chou fleur béchamel	Coquillettes bio	Carottes persillées	Courgettes à la mozzarella
Plat sans viande	Filet de colin sauce suprême		Bolognaise de thon	Galette de quinoa lentilles corail	
Produit laitier	Mimolette Saint Nectaire	Yaourt fermier aromatisé à la vanille Yaourt nature et sucre	Chanteneige Fondue carrée	Petit suisse aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Buchette mi-chèvre Camembert
	Crème au caramel Liégeois à la vanille	Choix de fruits de saison bio	Donuts au sucre	Tarte au flan	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 41 du 9 au 13 Octobre 2017

1ère Rencontre du Goût : Place aux épices

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crème de lentilles et carottes au cumin	Salade de pépinettes Salade de lentilles	Concombres à la Mexicaine Céleris râpés rémoulade	Salade verte aux croûtons Carottes râpées à la vinaigrette	Pâté de campagne Rouleau de surimi et mayonnaise
Plat	Paupiette de veau sauce au curry	Escalope viennoise	Filet de colin sauce aurore	 Sauté de porc sauce vanille gingembre	 Rôti de dinde nature
Accompagnement	Haricots verts bio	Poelée automnale au curcuma (carottes, brocolis, poivrons)	Riz	Frites	Petits pois
Plat sans viande	Filet de lieu sauce au curry	Nuggets de blé croustillants		Filet de hoki sauce vanille gingembre	Omelette
Produit laitier	Velouté aux fruits mixés Fromage blanc nature et sucre	Rondelé nature Vache qui rit	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	Tomme blanche Pont l'Evêque	Edam bio Cantal
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme coing individuelle Ananas au sirop	Crème au chocolat Flan au chocolat	Choix de fruits de saison bio	Cake poire raisins à la cannelle

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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres bulgare Pomelos et sucre	Taboulé Salade de pommes de terre	Carottes râpées à la vinaigrette Salade verte méridionale (tomate, fêta, olives, ciboulette)	Céleris râpés aux pommes Courgettes crues à la vinaigrette	Friand au fromage Quiche Lorraine
Plat	 Filet de poulet sauce aigre douce	Nuggets de poisson et ciron	 Estouffade de bœuf	 Saucisse de Toulouse	Omelette
Accompagnement	Torsades bio et râpé	Epinards béchamel	Purée au lait	Haricots blancs à la tomate	Carottes à la crème
Plat sans viande	Filet de colin sauce aigre douce	Calamars à la romaine			Pané de blé, tomates, mozzarella
Produit laitier	Emmental Mimolette	Petit suisse aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Pont l'Evêque Brie	Samos Brebicrème	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre
Dessert	Flan à la vanille Crème à la vanille	Choix de fruits de saison bio	Cocktail de fruits au sirop Compote pomme individuelle	Compote pomme banane fraîche	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 43 du 23 au 27 Octobre 2017

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise Haricots verts en salade	Coleslaw (carottes et chou blanc râpés) Concombres à la vinaigrette	Crêpe au fromage Tarte au fromage	Salade verte fromagère Céleris râpés aux dès de fromage	(Eufs durs mayonnaise) Terrine de poisson
Plat	 Sauté de poulet façon tajine	 Hachis Parmentier (égrené de bœuf, sauce tomate, purée de pommes de terre)	Filet de hoki sauce au curry	Calamars à la romaine	 Rôti de porc sauce aux champignons
Accompagnement	Semoule bio		Courgettes	Chou fleur béchamel	Pommes noisettes
Plat sans viande	Filet de lieu sauce façon tajine	Parmentier de soja			Galette de soja sauce aux champignons
Produit laitier	Gouda Saint Paulin	Camembert bio Carré de ligueil	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	Velouté aux fruits mixés Fromage blanc nature et sucre	Croc lait Petit contentin ail et fines herbes
Dessert	Compote pomme individuelle Abricots au sirop	Mousse au chocolat au lait Crème au chocolat	Choix de fruits de saison bio	Marbré	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 44 du 30 Octobre au 3 Novembre 2017

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves bio à la vinaigrette	Salade de riz bio	Féié	Céleris râpés rémoulade	Concombres à la vinaigrette
	Brocolis sauce césar	Salade de maïs		Carottes râpées à la vinaigrette	Pomelos et sucre
Plat	 Bolognaise de bœuf	Cordon bleu de dinde		 Sauté de bœuf sauce goulash	Poêlée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Coquillettes	Petits pois-carottes		Haricots verts	Lentilles
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Pané de blé, tomates, mozzarella		Filet de hoki sauce goulash	
Produit laitier	Mimolette Edam	Velouté aux fruits mixés Fromage blanc aromatisé		Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre	Coulommiers Bleu
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme poire individuelle Ananas au sirop		Clafoutis aux pommes	Liégeois au chocolat Flan nappé au caramel
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



V viande origine France



Recette cuisinée

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