Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 22 du 29 Mai au 2 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Taboulé bio	Céleris râpés rémoulade	Tomates à la vinaigrette	Mortadelle
	Pastèque	Salade de maïs	Salade verte créole (ananas, surimi, tomate)	Radis et beurre	Rouleau de surimi et mayonnaise
Plat	Palette à la provençale	Frites de poulet	Sauté de veau sauce marengo	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Semoule	Duo de choux (brocolis et chou fleur)	Blé	Haricots verts	Pâtes
Plat sans viande	Hoki sauce à la provençale	Nuggets de poisson	Saumon sauce marengo	Boulettes sarrasin lentilles aux légumes	
Produit laitier	Tomme noire Gouda	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé	Fromage blanc aromatisé Yaourt fermier nature et sucre	Chanteneige Délice de camembert	Pont l'Evêque Brie
Dessert	Liègeois au chocolat Crème dessert au caramel	Choix de fruits de saison bio	Ananas au sirop Abricots au sirop	Cake aux pépites de chocolat	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 23 du 5 au 9 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Carottes râpées aux raisins Concombres à la vinaigrette	Salade de pâtes tricolore Salade de lentilles	Betteraves bio au maïs Cœurs de palmiers en salade	Melon Pastèque
Plat		Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	Rôti de porc sauce charcutière	Haut de cuisse aux herbes	Hoki à la provençale
Accompagnement		Riz	Courgettes aux fines herbes	Pommes noisettes et ketchup	Haricots beurre
Plat sans viande		Colin sauce aigre douce	Omelette	Calamars à la romaine	
Produit laitier		Camembert Coulommiers	Saint Paulin Mimolette	Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit cotentin ail et fines herbes Croc lait
Dessert		Crème dessert au chocolat Flan au chocolat	Compote pomme fraise maison	Choix de fruits de saison bio	Bras de Vénus

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 24 du 12 au 16 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur sauce cocktail Macédoine de légumes à la mayonnaise	Melon Pastèque	Concombres bulgare Pomelos et sucre	Tomates, radis et maïs Salade verte fromagère	Pizza au fromage
Plat	Sauté de bœuf sauce catalane	Pané de la volaille à la vache qui rit	Filet de colin sauce au citron	Moussaka de bœuf	Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Pâtes et râpé	Purée de pommes de terre	Riz bio		Carottes persillées
Plat sans viande	Lieu sauce à la catalane	Pané de blé, tomate et mozzarella		Omelette et gratin d'aubergines	Galette de quinoa lentilles corail
Produit laitier	Yaourt fermier aromatisé à la noix de coco Fromage blanc nature et sucre	Edam bio Saint Nectaire	Brie Buchette mi-chèvre	Cantafrais Fondu carré	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Compote individuelle Pêche au sirop	Liégeois vanille Flan nappé au caramel	Pudding	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 25 du 19 au 23 Juin 2017

Repas Américain

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage Friand à la viande	Pastèque Melon	Salade verte mimosa Céleris râpés aux dès de fromage	Coleslaw aux raisins secs	Betteraves à la vinaigrette Brocolis sauce césar
Plat	Emincé de dinde sauce au paprika	Hoki sauce aurore	Rôti de porc nature	Cheesburger	Omelette
Accompagnement	Courgettes	Semoule bio	Petits pois carottes	Frites et mayonnaise	Ratatouille
Plat sans viande	Colin sauce au paprika		Pané fromager	Nuggets de poisson	
Produit laitier	Vache qui rit Brebicrème	Buchette mi-chèvre Camembert	Velouté aux fruits mixés Yaourt nature et sucre	Emmental bio	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Mousse au chocolat au lait Crème dessert à la vanille	Marbré	Donuts au sucre	Semoule au lait individuelle Riz au lait individuel

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 26 du 26 au 30 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Salade de pommes de terre	Tomates à la vinaigrette	Concombres à la ciboulette	Paté de campagne
	Pastèque	Salade chaurienne (haricots blancs, persil, tomates, oignons)	Courgettes crues râpées à la vinaigrette	Radis et beurre	Terrine de poisson
Plat	Sauté de bœuf Loc Lac (soja, coriandre, oignons)	Wings de poulet	Boulettes d'agneau sauce à l'orientale	Jambon blanc de porc froid	Pépites de colin aux 3 céréales
Accompagnement	Riz	Duo de haricots verts et beurre	Semoule bio	Printanière de légumes	Purée Crécy
Plat sans viande	Hoki sauce Loc Lac	Calamars à la romaine	Boulettes de sarrasin lentilles aux légumes sauce à l'orientale	Œufs durs mayonnaise	
Produit laitier	Mimolette Cantal	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Carré de ligueil Tomme blanche	Yaourt fermier aromatisé à la vanille Petit suisse nature et sucre	Fraidou Chanteneige
Dessert	Flan à la vanille Liégeois au chocolat	Choix de fruits de saison bio	Abricots au sirop Poire au sirop	Cake parfum carambar	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.