




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Salade de pâtes bio	Carottes râpées vinaigrette
	Friand à la viande	Brocolis sauce césar	Haricots verts vinaigrette	Salade de boulgour	Chou chinois aux dès de fromage et vinaigrette
Plat	Boulettes d'agneau au jus	 Rôti de porc au jus	 Hachis Parmentier	Pépites de colin aux 3 céréales et citron	 Haut de cuisse de poulet
Accompagnement	Purée de carottes	Lentilles		Gratin de potiron	Epinards hachés béchamel
Plat sans viande	Pané de blé tomate mozzarella	Falafel de pois chiches et fèves	Parmentier de poisson	Œufs durs	
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé Petit suisse nature et sucre	Carré de Ligeuil Coulommiers	Yaourt fermier au citron Yaourt nature et sucre	Mimolette Gouda	Vache qui rit Petit cotentin ail et fines herbes
Dessert	Fruit de saison bio Fruit de saison	Flan nappé au caramel Liégeois à la vanille	Choix de fruits de saison	Compote pomme individuelle Cocktail de fruits au sirop	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*



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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves bio vinaigrette balsamique Chou fleur mayonnaise	Friand au fromage Quiche Lorraine	Haricots beurre en salade Macédoine mayonnaise	Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette Endives aux croûtons et vinaigrette	Céleris au fromage blanc Carottes râpées à la vinaigrette persillée
Plat	Filet de colin façon fish and chips	Rôti de dinde au jus	Filet de hoki sauce façon nantua	Paupiette de veau sauce catalane	Gratin de pâtes au jambon
Accompagnement	Potatoes et ketchup	Brocolis béchamel	Semoule bio	Haricots verts persillés	
Plat sans viande	Aiguillettes de blé carottes panées			Omelette	Gratin de pâtes au saumon
Produit laitier	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre	Petit moulé ail et fines herbes Fondue carré	Tomme blanche Brie	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Edam Tomme grise
Dessert	Choix de fruits de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme banane individuelle Ananas au sirop	Gâteau au chocolat	Liégeois au chocolat Mousse au chocolat au lait
<p>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.</p>					

Légende :



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



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 8 du 18 au 22 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas Carnaval de Limoux VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage Friand à la viande	Velouté de lentilles Salade de pois chiches (olives, fêta, ciboulette)	Salade pékinoise (carottes râpées, soja, radis, ananas vinaigrette)	Taboulé Salade de pâtes	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce robert	Filet de colin corn flakes et citron	Emincé de bœuf sauce soja	Calamars à la romaine	Fricassée de porc haricots blancs façon Fréginat
Accompagnement	Petits pois carottes	Chou fleur bio béchamel	Riz	Purée de panais	
Plat sans viande	Boulettes sarrazin sauce robert		Filet de hoki sauce au soja		Nuggets de blé
Produit laitier	Yaourt fermier sucré Velouté aux fruits mixés	Gouda Emmental	Chantailou Vache qui rit	Camembert bio Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre
Dessert	Choix de fruits de saison	Choix de fruits de saison	Tarte à la noix de coco	Compote pomme poire individuelle Poire au sirop	Oreillette
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 9 du 25 Février au 1er Mars 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Céleris râpés aux dès de fromage et vinaigrette	Salade de blé	Salade verte mimosa et vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
	Betteraves à la vinaigrette balsamique	Chou blanc raisins vinaigrette	Salade de cœur de blé (pâtes)	Carottes râpées vinaigrette	Pâté de foie et cornichons
Plat	Bolognaise de bœuf	Sauté de dinde sauce aux champignons	Parmentier de poisson au potiron	Chipolatas grillées	Paupiette de veau sauce aux épices
Accompagnement	Macaronis bio	Haricots beurre		Pommes noisettes et mayonnaise	Riz
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Omelette		Nuggets de poisson	Boulettes de soja sauce aux épices
Produit laitier	Brie Carré de Ligeuil	Fondu carré Brebierème	Yaourt sucré bio Yaourt aromatisé	Fromage des Pyrénées Mimolette	Petit suisse aromatisé Fromage blanc sucré
Dessert	Choix de fruits de saison	Eclair au chocolat	Choix de fruits de saison	Crème vanille Flan vanille	Compote pomme 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*



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 10 du 4 au 8 Mars 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé Salade de pâtes	Carottes râpées vinaigrette basilic Pomelos et sucre	Pizza au fromage	Potage de légumes Salade d'haricots verts vinaigrette	Chou rouge maïs vinaigrette Salade verte aux dés de fromage et vinaigrette
Plat	Jambon blanc de porc	Poisson pané et citron	Rôti de bœuf froid	Sauté de poulet façon tajine	Boulettes de bœuf sauce tomate basilic
Accompagnement	Poireaux à la béchamel	Gratin de pommes de terre navets	Purée de carottes	Semoule bio	Cœur de blé (pâtes)
Plat sans viande	Pané de blé tomate mozzarella		Œufs durs	Filet de hoki façon tajine	Galette de quinoa sauce tomate basilic
Produit laitier	Saint Paulin Coulommiers	Yaourt aromatisé Petit suisse sucré	Petit moulé nature Samos	Yaourt sucré Velouté aux fruits mixés	Edam bio Tomme grise
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme individuelle Cocktail de fruits au sirop	Liégeois au chocolat Crème chocolat	Choix de fruits de saison	Cake aux pommes

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.