

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 10 du 5 au 9 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade d'haricots beurre Betteraves à la vinaigrette	Salade de pâtes Salade de pommes de terre	Pizza au fromage	Radis et beurre Salade verte aux dès de fromage	Carottes râpées à la vinaigrette Pomelos et sucre
Plat	 Boulettes de bœuf sauce basquaise	 Jambon blanc	Omelette	 Escalope de dinde sauce aux épices	Poêlée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Purée au lait	Gratin de chou fleur	Petits pois au maïs	Semoule bio	Brocolis crémeux aux champignons
Plat sans viande ou sans poisson	Filet de lieu sauce basquaise	Tarte au fromage		Galette de quinoa sauce aux épices	
Produit laitier	Camembert bio Carré de Liqueil	Vache qui rit Brebicrème	Fromage blanc aromatisé Yaourt nature bio et sucre	Saint Paulin Saint Nectaire	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé
Dessert	Crème à la vanille Mousse au chocolat au lait	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme banane individuelle Poire au sirop	Choix de fruits de saison bio	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*

* 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 11 du 12 au 16 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade Endives aux croûtons vinaigrette au miel	Betteraves à la vinaigrette Brocolis à la vinaigrette	Salade de cœur de blé Taboulé	Salade verte aux dès de fromage Coleslaw à la mayonnaise	Potage Crécy Cœurs de palmiers en salade
Plat	 Saucisse de Toulouse	Paupiette de veau à la crème	Escalope viennoise	 Estouffade de bœuf au jus	Filet de saumon sauce au cresson
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Coquillettes bio et râpé	Carottes à la béchamel	Haricots verts	Pommes de terre noisettes
Plat sans viande ou sans poisson	Filet de hoki aux herbes	Calamars à la romaine	Pané de blé, tomates, mozzarella	Omelette	
Produit laitier	Emmental Mimolette	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Buchette mi-chèvre Coulommiers	Velouté aux fruits mixés Petit suisse nature et sucre	Samos Six de savoie
Dessert	Flan nappé au caramel Liégeois au chocolat	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Cake aux agrumes	Compote pomme individuelle Cocktail de fruits 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 12 du 19 au 23 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes Haricots verts aux échalotes	Crêpe au fromage Friand au fromage	Salade verte et vinaigrette Radis et beurre	Sardines Pâté de campagne	Carottes râpées à la vinaigrette Chou chinois aux dès de fromage
Plat	 Rôti de dinde au jus	 Sauté de porc sauce forestière	 Lasagnes de bœuf	Pépites de colin aux 3 céréales	Boulettes d'agneau sauce à l'orientale
Accompagnement	Purée de potiron	Brocolis		Chou fleur béchamel	Semoule
Plat sans viande ou sans poisson	Filet de colin façon nantua	Galette de soja sauce forestière	Lasagnes de saumon		Boulettes sarrasin lentilles sauce à l'orientale
Produit laitier	Edam bio Tomme noire	Fromage blanc aromatisé Petit suisse nature et sucre	Bleu Tomme blanche	Yaourt fermier à la vanille Yaourt nature et sucre	Fondu carré Petit cotentin ail et fines herbes
Dessert	Mousse au chocolat au lait Crème au chocolat	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Cake à la cannelle	Compote pomme fraise individuelle Abricots 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 13 du 26 au 30 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres à la vinaigrette Céleris râpés rémoulade	Haricots verts à la vinaigrette Chou fleur sauce cocktail	Taboulé Salade de maïs	Coleslaw à la mayonnaise Carottes râpées à l'ail	Betteraves bio vinaigrette ciboulette Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plat	Haut de cuisse de poulet sauce à la catalane	Emincé de bœuf façon Carbonade	Calamars à la romaine et citron	Rôti de porc à l'ancienne	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Macaronis	Riz bio	Epinards branche bio à la béchamel	Lentilles	Brunoise de légumes
Plat sans viande ou sans poisson	Filet de hoki sauce à la catalane	Egrené de soja façon Carbonade		Filet de colin sauce à l'ancienne	Nuggets de blé croustillants
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé Yaourt aromatisé	Brie Camembert	Mimolette Gouda	Velouté aux fruits mixés Yaourt nature et sucre	Fraidou Saint Morêt
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Liégeois à la vanille Flan à la vanille	Compote fraîche	Eclair 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*

* 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.