

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 22 du 28 Mai au 1er Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates persillées à la vinaigrette Carottes râpées à la vinaigrette	Melon Pastèque	Macédoine de légumes à la mayonnaise Haricots verts en salade	Salade de pâtes Salade de boulgour bio	Œufs durs et mayonnaise Sardines
Plat	Haut de cuisse sauce à la mimolette	Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf façon Goulash	Cordon bleu de dinde	Pépites de colin aux 3 céréales
Accompagnement	Cœur de blé	Haricots blancs	Semoule	Courgettes à la provençale	Chou fleur bio à la béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce à la mimolette	Omelette	Boulettes sarrazin lentilles façon Goulash	Aiguillettes de blé et carottes panées	
Produit laitier	Tomme blanche Bleu	Saint Paulin Saint Nectaire	Yaourt sucré bio Petit suisse nature et sucre	Gouda Mimolette	Petit suisse aromatisé Yaourt aromatisé
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Crème au chocolat Crème vanille	Compote pomme individuelle Cocktail de fruits au sirop	Choix de fruits de saison bio	Cake à la vanille

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.