



Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 40 du 1er au 5 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Œufs durs et mayonnaise	Concombres féta olives tomates à la vinaigrette	Taboulé	Haricots verts à la vinaigrette
	Salade de brocolis à la vinaigrette	Salami et cornichon	Pamplemousse et sucre	Salade de perles de pâtes	Betteraves à la vinaigrette
Plat	Carbonara	 Aiguillettes de poulet sauce basquaise	 Hachis Parmentier	Cordon bleu de dinde	Filet de saumon sauce aurore
Accompagnement	Pennes et râpé	Carottes bio persillées		Brocolis à la béchamel	Riz bio
Plat sans viande	Saumon à la crème	Poêlée de colin doré au beurre	Parmentier de soja	Pané de blé tomate mozzarella	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Velouté aux fruits mixés	Gouda bio Emmental	Fraidou Brebichère	Brie Camembert
	Fromage blanc nature et sucre	Petit suisse nature et sucre			
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Eclair au chocolat	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme fraîche	Flan à la vanille Liégeois 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*



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	Céleris râpés rémoulade Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Friand au fromage Crêpe jambon fromage	Salade de riz Salade de pommes de terre	Mousse de pois chiches et biscotte	Salade verte aux croûtons et vinaigrette Endives aux pois chiches et à la vinaigrette
Plat	 Emincé de dinde sauce aux épices	 Paleron de bœuf au jus	Filet de colin corn flakes et citron	Chili sin carne (quinoa, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs)	Omelette
Accompagnement	Semoule	Duo d'haricots verts et beurre	Epinards branches bio à la béchamel		Gratin de potiron et de pommes de terre
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux épices	Boulettes de soja à la tomate et au basilic			
Produit laitier	Carré de Liguail Tomme blanche	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Velouté aux fruits mixés Yaourt nature et sucre	Tomme noire	Petit cotentin ail et fines herbes Vache qui rit
Dessert	Crème au chocolat Mousse au chocolat au lait	Choix de fruits de saison bio	Compote pomme individuelle Ananas au sirop	Cake poire et amande	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*

* 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 42 du 15 au 19 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise Chou fleur au surimi et mayonnaise	Betteraves bio ciboulette à la vinaigrette Haricots verts au thon et à la vinaigrette	Pizza au fromage	Chou blanc aux dès de fromage et à la vinaigrette Concombres à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette
Plat	Filet de hoki sauce nantua	 Jambon blanc de porc	 Escalope de dinde sauce forestière	 Boulettes de bœuf sauce tomate	Calamars à la romaine et citron
Accompagnement	Macaronis bio et râpé	Lentilles	Carottes persillées	Potatoes	Petits pois aux oignons
Plat sans viande	Boulettes sarrasin lentilles Omelette Nuggets végétal				
Produit laitier	Fondue carré Délice à l'emmental	Saint Paulin Mimolette	Yaourt fermier à la vanille Petit suisse nature et sucre	Fromage blanc aromatisé Yaourt nature et sucre	Tomme blanche Coulommiers
Dessert	Compote pomme poire individuelle Pêche au sirop	Liégeois à la vanille Crème vanille	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Quatre quart
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.



Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 43 du 22 au 26 Octobre 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade Pomelos et sucre	Salade de cœur de blé Salade de pâtes	Crêpe au fromage Quiche Lorraine	Endives aux dès de fromage et à la vinaigrette Carottes râpées à la vinaigrette	Salade verte mimosa et vinaigrette Concombres au maïs et à la vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf sauce au curry	Poêlée de colin doré au beurre et citron	Paupiette de veau sauce aux cornichons 	Saucisse de Toulouse	 Rôti de dinde
Accompagnement	Semoule	Chou fleur béchamel	Haricots verts bio	Haricots blancs à la tomate	Gratin de navets pommes de terre
Plat sans viande	Œufs durs sauce au curry	Pané de blé tomate mozzarella		Aiguillettes de colin panées au fromage	Galette de quiona à la provençale
Produit laitier	Vache qui rit Rondelé nature	Camembert bio Bleu	Velouté aux fruits mixés Fromage blanc nature et sucre	Edam Cantal	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre
Dessert	Choix de fruits de saison bio	Choix de fruits de saison bio	Cocktail de fruits au sirop Abricots au sirop	Mousse au chocolat au lait Liégeois au chocolat	Cake à la fleur d'oranger
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 44 du 29 Octobre au 2 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Taboulé	Halloween Carottes râpées aux asticots (pousse de soja)		Pâté de campagne et cornichon
	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade d'haricots blancs			Œufs durs et mayonnaise
Plat	 Bolognaise de bœuf	Escalope de dinde viennoise	 Rôti de porc à la diable		Pépites de colin aux 3 céréales
Accompagnement	Macaronis	Gratin de brocolis bio	et sa purée de Jack O lantern (potiron)		Epinards branches bio à la béchamel
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Aiguillettes de blé carotte panées	Filet de hoki sauce à la diable		
Produit laitier	Emmental bio Saint Nectaire	Six de Savoie Samos	Fromage d'Halloween (mimolette)		Yaourt aromatisé Petit suisse nature et sucre
Dessert	Crème dessert à la vanille Flan à la vanille	Compote pomme individuelle Poire au sirop	Orange sanguine		Marbré
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.