Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 14 du 1er au 5 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves la vinaigrette Macédoine de légumes mayonnaise	Potage de légumes Haricots verts vinaigrette	Radis roses et beurre **Céleris râpés** aux pommes vinaigrette	**Carottes râpées** vinaigrette au miel **Salade verte** aux dès de fromage et vinaigrette	**Concombres** bulgare **Chou blanc** maïs vinaigrette
Plat	Paupiette de veau sauce tomate	Haut de cuisse	Jambon blanc de porc	Boulettes de bœuf au jus	Filet de **colin** sauce mimolette
Accompagnement	**Semoule bio**	Petit pois au bouillon	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	Coquillettes
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce tomate	Pépites de **colin** aux 3 céréales	Omelette	Calamars à la romaine	
Produit laitier	Chantaillou Samos	Tomme grise Emmental	Saint Paulin Bleu	Fondu carré Brebicrème	Petit suisse aromatisé Yaourt nature et sucre
Dessert	Flan vanille Liégeois vanille	**Fruit de saison bio** Fruit de saison	**Fruit de saison** Fruit de saison	Tartelette au citron	Compote de pomme individuelle Ananas au sirop
	Fruit de saison				

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 15 du 8 au 12 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri râpés rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Friand au fromage	Salade verte et vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
	Pomelos et sucre	Betteraves vinaigrette ciboulette	Quiche Lorraine	Concombres vinaigrette persillée	Rouleau de surimi et mayonnaise
Plat	Sauté de bœuf marengo	Cordon bleu de dinde	Rôti de porc au jus	Lasagnes de bœuf	Filet de hoki meunière
Accompagnement	Riz	Purée de carottes	Brocolis béchamel		Haricots beurre
Plat sans viande	Galette quinoa façon marengo	Pané fromager	Omelette	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Fondu carré Vache qui rit	Gouda Mimolette	Velouté aux fruits mixés Petit suisse nature et sucre	Yaourt fermier sucré Fromage blanc aromatisé	Camembert bio Coulommiers
Dessert	Mousse au chocolat au lait Liégeois au chocolat	Fruit de saison bio Fruit de saison	Compote pomme fleur d'oranger fraîche	Choix de fruits de saison	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*

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

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 16 du 15 au 19 Avril 2019

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette Radis et beurre	Betteraves bio à la vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Salade de riz Salade de pâtes	Œuf dur mayonnaise	Concombres féta vinaigrette Salade verte aux croûtons vinaigrette
Plat	Filet de poulet sauce paprika	Chipolatas grillées	Omelette nature	Boulettes d'agneau sauce à la catalane	Poisson pané et citron
Accompagnement	Semoule	Flageolets	Carottes bio au jus	Pommes Dauphines	Petits pois
Plat sans viande	Filet de colin sauce paprika	Calamars à la romaine		Falafel de pois chiches et fèves sauce catalane	
Produit laitier	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature et sucre	Bûchette mi-chèvre Brie	Petit moulé nature Petit cotentin ail et fines herbes	Petit suisse aromatisé Petit suisse nature et sucre	Edam Emmental
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Choix de fruits de saison	Compote pomme poire individuelle Cocktail de fruits au sirop	Beignet au chocolat	Crème vanille caramel

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 17 du 23 au 26 Avril 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Macédoine de légumes mayonnaise Betteraves vinaigrette	Saucisson sec et beurre Rouleau de surimi et mayonnaise	Salade de pommes de terre Salade de lentilles	**Salade verte** et vinaigrette **Céleris râpés** rémoulade
Plat		Cordon bleu de dinde	Filet de **colin** sauce tomate	**Rôti de bœuf**	Pilon de poulet
Accompagnement		**Tortis bio** et ketchup	Haricots verts	Chou fleur béchamel	Riz façon paëlla
Plat sans viande		Nuggets de blé croustillants		Omelette	Filet de **lieu**
Produit laitier		Vache qui rit St Morêt	Yaourt aromatisé **Yaourt nature bio** et sucre	Mimolette Cantal	Carré de Ligueil Camembert
Dessert		Compote pomme individuelle Compote pomme fraise individuelle	Cake aux pommes	Choix de fruits de saison	Choix de fruits de saison

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

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 18 du 29 Avril au 3 Mai 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Concombres** vinaigrette Betteraves à la vinaigrette	Pizza au fromage	Férié	**Carottes râpées** vinaigrette **Salade verte** aux dès de fromage et vinaigrette	Radis roses et beurre Pomelos et sucre
Plat	Sauté de poulet sauce tajine	**Rôti de porc**		Paupiette de veau sauce au curry	Calamars à la romaine
Accompagnement	**Semoule bio**	Courgettes à la provençale		Pommes noisettes	**Brocolis bio** béchamel
Plat sans viande	Filet de **hoki** sauce tajine	Omelette		Boulettes sarrazin lentilles sauce au curry	
Produit laitier	Tomme blanche Bleu	Petit suisse aromatisé Fromage blanc nature et sucre		Emmental St Nectaire	Chantaillou Fondu carré
Dessert	Crème au chocolat Flan au chocolat	**Fruit de saison** Fruit de saison		Choix de fruits de saison	Cake au citron

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.