




Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 2 du 8 au 12 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées aux raisins	Salade de lentilles	Céleris râpés à la mayonnaise	Salade verte aux croûtons	Œufs durs à la mayonnaise
Plat	 Haut de cuisse de poulet	 Sauté de bœuf sauce aux olives	Boulettes d'agneau sauce au curry	 Rôti de porc nature	Filet de colin sauce tomate-basilic
Accompagnement	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Riz	Carottes à la béchamel	Semoule bio
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux épices	Crêpe au fromage	Egrené de soja sauce au curry	Omelette nature	
Produit laitier	Mimolette	Petit suisse aromatisé	Pont l'evêque	Yaourt sucré	Samos
Dessert	Crème à la vanille	Fruit de saison bio	Cocktail de fruits au sirop	Galette à la frangipane	Fruit de saison

Epiphanie



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 3 du 15 au 19 Janvier 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre	Chou blanc râpé à la vinaigrette	Tarte au fromage	Velouté de légumes	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	 Sauté de porc sauce au caramel	 Rôti de dinde nature	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Boulettes de bœuf sauce basquaise	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Brocolis	Purée de potiron	Chou fleur à la béchamel	Tortis bio	Petits pois aux oignons
Plat sans viande	Filet de colin sauce au caramel	Calamars à la romaine		Boulettes sarrazin lentilles sauce basquaise	Pané blé tomate mozzarella
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Camembert	Gouda	Yaourt fermier à la vanille	Fondu carré
Dessert	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Compote de pomme bio individuelle	Fruit de saison	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.