




# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 10 du 5 au 9 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade d'haricots beurre	Salade de pâtes	Pizza au fromage	Radis et beurre	<b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette
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	<b>Semoule bio</b>	Brocolis crémeux aux champignons
Plat sans viande	Filet de lieu sauce basquaise	Tarte au fromage		Galette de quinoa sauce aux épices	
Produit laitier	<b>Camembert bio</b>	Vache qui rit	<b>Yaourt sucré bio</b>	Saint Paulin	Petit suisse aromatisé
Dessert	Crème à la vanille	<b>Fruit de saison</b>	Poire au sirop	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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 11 du 12 au 16 Mars 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Céleris râpés rémoulade	Betteraves à la vinaigrette	Salade de cœur de blé	Salade verte aux dès de fromage	Potage Crécy
<b>Plat</b>	 Saucisse de Toulouse	Paupiette de veau à la crème	Escalope viennoise	 Estouffade de bœuf au jus	Filet de saumon sauce au cresson
<b>Accompagnement</b>	Haricots blancs à la tomate	Coquillettes bio	Carottes à la béchamel	Haricots verts	Pommes de terre noisettes
<b>Plat sans viande</b>	Filet de hoki aux herbes	Calamars à la romaine	Pané de blé, tomates, mozzarella	Omelette	
<b>Produit laitier</b>	Emmental	Fromage blanc sucré	Buchette mi-chèvre	Velouté aux fruits mixés	Samos
<b>Dessert</b>	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Cake parfumé aux agrumes	Compote pomme individuelle

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.