

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas de Printemps VENDREDI
Entrée	Férialé	Radis et beurre	Salade de pâtes	Tarte au fromage	Salade verte aux croûtons et vinaigrette au curry
Plat		Filet de poulet sauce suprême	Boulettes de bœuf sauce brune	Filet de hoki sauce aurore	Gigot d'agneau à la crème d'ail
Accompagnement		Semoule bio	Carottes façon Vichy	Poêlée forestière (brocolis et champignons)	Flageolets
Plat sans viande		Filet de colin sauce suprême	Boulettes sarrazin lentilles sauce brune		Pané de blé, tomates, mozzarella
Produit laitier		Vache qui rit	Edam bio	Petit suisse sucré	Chocolat de Pâques
Dessert		Flan au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Cake carotte

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 15 du 9 au 13 Avril 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Carottes râpées à la vinaigrette	Concombres bio au maïs	Saucisson et cornichon (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	Aiguillettes de poulet à la crème	Bolognaise de bœuf	Jambon blanc	Paupiette de veau sauce marengo	Poelée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Haricots verts persillés	Coquillettes bio	Petits pois façon Parisienne	Riz	Gratin de pommes de terre et de chou fleur
Plat sans viande	Filet de hoki à la crème	Bolognaise de thon	Crêpe au fromage	Galette de quinoa sauce marengo	
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé	Fondu carré	Gouda bio	Tomme blanche	Yaourt fermier sucré
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme individuelle	Crème au chocolat	Cake citron	Fruit 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*

* 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.