

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 20 du 14 au 18 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Concombres</b> à la Mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons) et vinaigrette	Salade de cœur de blé	Tarte au fromage	Pâté de campagne (s/viande : œufs durs et mayonnaise)	<b>Tomates</b> à la vinaigrette
Plat	Marengo de <b>veau</b>	Calamars à la romaine et citron	Boulettes d'agneau à la provençale	Rôti de dinde nature	Jambon blanc
Accompagnement	Riz	Epinards branches à la béchamel	<b>Haricots verts bio</b>	Lentilles	Gratin de pommes de terre et salsifis
Plat sans viande	Œufs durs sauce façon Marengo		Galette de soja à la provençale	Crêpe au fromage	Poêlée de colin doré au beurre
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	<b>Yaourt fermier à la vanille</b>	Edam	Cantafrais	Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Abricots au sirop	Mousse au chocolat au lait	<b>Fruit de saison bio</b>	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\*

\* 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 21 du 21 au 25 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas végétarien VENDREDI
Entrée	<b>Férié</b>	Friand au fromage	Radis et beurre	<b>Salade verte</b> aux croûtons et vinaigrette	Salade de riz
Plat		Filet de colin sauce à la tomate	 Emincé de poulet sauce forestière	Coquillettes à la Carbonara	Pané de blé tomate mozzarella
Accompagnement		<b>Carottes</b> braisées	<b>Brocolis bio</b>		Petits pois
Plat sans viande		Omelette		Egrené végétarien à la crème	
Produit laitier		Camembert	Fromage blanc sucré	Velouté aux fruits mixés	Samos
Dessert		Liégeois au chocolat	Financier	Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b>
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.