

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 49 du 4 au 8 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Pomelos et sucre	Taboulé	<b>Salade verte</b> mimosa	Pâté de campagne et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)	<b>Céleris râpés</b> rémoulade
<b>Plat</b>	Haut de cuisse de poulet façon grand-mère	<b>Sauté de bœuf</b> façon Goulash	Boulettes de veau sauce basquaise	Palette de porc à la provençale	Poelée de colin doré au beurre et citron
<b>Accompagnement</b>	Macaronis	Chou fleur à la tomate	Riz	<b>Carottes</b> persillées	Purée au fromage
<b>Plat sans viande</b>	Filet de hoki façon grand-mère	Omelette	Nuggets de blé croustillants	Galette de quinoa lentilles	
<b>Produit laitier</b>	<b>Edam bio</b>	Velouté aux fruits mixés	Petit contentin ail et fines herbes	<b>Yaourt fermier sucré</b>	Carré de Ligueil
<b>Dessert</b>	Crème au chocolat	Fruit de saison	Abricots au sirop et au miel	Cake au chocolat	<b>Fruit de saison bio</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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 50 du 11 au 15 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	<b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette	<b>Salade de pommes de terre bio</b>	Potage potiron pommes de terre	Endives aux dès de fromage
<b>Plat</b>	Filet de hoki sauce au citron	Cordon bleu	Jambon blanc froid	Escalope de dinde façon tajine	<b>Rôti de bœuf</b> au jus
<b>Accompagnement</b>	<b>Haricots verts bio</b>	Lentilles	Petits pois-carottes	Semoule	Brocolis béchamel
<b>Plat sans viande</b>		Pané de blé tomate mozzarella	Omelette	Filet de colin façon tajine	Calamars à la romaine
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc aromatisé	Fondu carré	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Tomme blanche
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Compote pomme coing individuelle	<b>Fruit de saison bio</b>	Financier

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.