
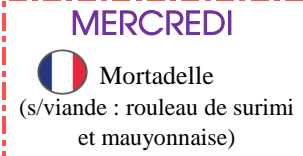

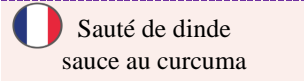
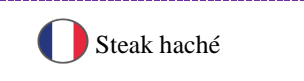


## Rentrée Scolaire

## Repas Italien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 <b>Chou blanc</b> râpé vinaigrette	Salade de pâtes	 <b>Mortadelle</b> (s/viande : rouleau de surimi et mauyonnaise)	 <b>Carottes râpées</b> vinaigrette au miel	Haricots verts vinaigrette à l'échalote
Plat	 Sauté de dinde sauce au curcuma	 Steak haché	Pizza au fromage	Omelette	Filet de <b>colin</b> sauce aurore
Accompagnement	Semoule	Brocolis béchamel	<b>Salade verte</b> et vinaigrette	Gratin de salsifis pommes de terre à la tomate	<b>Riz bio</b>
Plat sans viande	Filet de <b>hoki</b> sauce au curcuma	Boulettes sarrazin lentilles			
Produit laitier	Fondu carré	Mimolette	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Petit suisse sucré	Carré de Ligeil
Dessert	Mousse au chocolat	<b>Fruit de saison</b>	Langue de chat	Cake à la fleur d'oranger	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\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* 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 12 du 18 au 22 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Repas Américain JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade	Potage au potiron	Crêpe au fromage	Carottes et chou blanc râpés sauce cocktail	Taboulé
Plat	 Sauté de porc sauce moutarde	 Tartiflette	Poisson meunière	 Cheeseburger	 Escalope de dinde viennoise
Accompagnement	Flageolets		Epinards à la crème	Potatoes et ketchup	Blettes béchamel
Plat sans viande	Filet de colin sauce moutarde	Tartiflette au fromage		Burger de poisson	Pané fromager
Produit laitier	Chantaillou	Yaourt sucré bio	Petit moulé nature	Crème anglaise	Brie
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pomme bio individuelle	Gâteau au chocolat aux noix	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\*



Poisson MSC Pêche Durable

\* 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.