

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Céleri râpés</b> rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Friand au fromage	<b>Salade verte</b> et vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	<b>Sauté de bœuf</b> marengo	Cordon bleu de dinde	<b>Rôti de porc</b> au jus	Lasagnes de bœuf	Filet de <b>hoki</b> meunière
Accompagnement	Riz	Purée de carottes	Brocolis béchamel		Haricots beurre
Plat sans viande	Galette quinoa façon marengo	Pané fromager	Omelette	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Fondu carré	Gouda	Petit suisse sucré	<b>Yaourt fermier sucré</b>	<b>Camembert bio</b>
Dessert	Mousse au chocolat au lait	<b>Fruit de saison bio</b>	Compote <b>pomme</b> fleur d'oranger fraîche	Fruit de saison	Eclair 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\*



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 16 du 15 au 19 Avril 2019

## Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	<b>Betteraves bio</b> à la vinaigrette	Salade de riz	(Euf dur mayonnaise)	<b>Concombres</b> féta vinaigrette
Plat	Filet de poulet sauce paprika	Chipolatas grillées	Omelette nature	Boulettes d'agneau sauce à la catalane	<b>Poisson</b> pané et citron
Accompagnement	Semoule	Flageolets	<b>Carottes bio</b> au jus	Pommes Dauphines	Petits pois
Plat sans viande	Filet de <b>colin</b> sauce paprika	Calamars à la romaine		Falafel de pois chiches et fèves sauce catalane	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre	Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Edam
Dessert	<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Beignet au chocolat	Crème vanille caramel

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.