
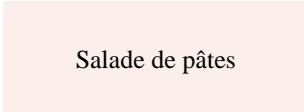

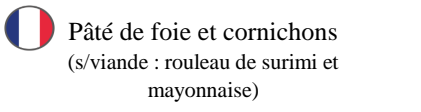
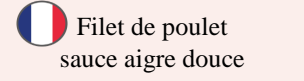
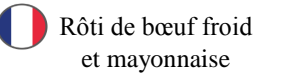




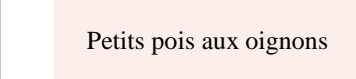
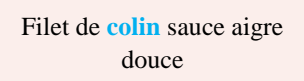



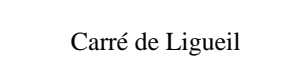
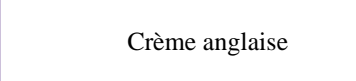
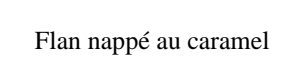

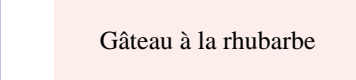



Rentrée Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	 Salade de pâtes	Férialé	 Salade verte et vinaigrette	 Pâté de foie et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	 Filet de poulet sauce aigre douce	 Rôti de bœuf froid et mayonnaise		 Saucisse de Toulouse	 Brandade de lieu
Accompagnement	 Semoule	 Haricots beurre persillés		 Petits pois aux oignons	
Plat sans viande	 Filet de colin sauce aigre douce	 Œufs durs et stick mayonnaise		 Pané fromager	
Produit laitier	 Mimolette			 Carré de Liguail	 Crème anglaise
Dessert	 Flan nappé au caramel	 Fruit de saison		 Gâteau à la rhubarbe	 Fruit de saison bio

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 20 du 13 au 17 Mai 2019



Semaine Européenne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 KartoffelSalat (salade de pommes de terre cornichons vinaigrette ciboulette et persil)	 Concombres à la ciboulette	 Tomates vinaigrette au basilic	Radis et beurre	 Pizza au fromage
Plat	Boulettes d'agneau sauce aux épices	 Lardons façon Carbonara	 Sauté de bœuf au jus	Filet de colin meunière	 Moussaka de bœuf 
Accompagnement	Légumes couscous	Coquillettes	Pommes noisettes	Chou fleur béchamel	 Calamars à la romaine et gratin d'aubergines à la tomate
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce aux épices	Cubes de saumon à la crème	Omelette		
Produit laitier	Petit suisse sucré	Brie	Emmental	Yaourt fermier à la vanille	Tomme noire
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme cassis individuelle	Mousse au chocolat au lait	 Cake à la carotte	Fruit de saison bio

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.