




# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 2 du 7 au 11 Janvier 2019

	Rentrée Scolaire		Epiphanie		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise		Œufs durs mayonnaise		Salade verte aux croûtons et vinaigrette		Carottes râpées vinaigrette à l'orange		Potage de légumes	
Plat	Filet de colin sauce aurore		 Emincé de bœuf sauce provençale		 Jambon blanc de porc		 Steak haché		Cordon bleu de dinde	
Accompagnement	Coquillettes bio		Haricots verts bio		Purée de pommes de terre		Flageolets		Gratin de salsifis et pommes de terre	
Plat sans viande			Boulettes de soja sauce provençale		Omelette		Aiguillettes de blé carottes panées		Poisson pané	
Produit laitier	Tomme blanche		Petit suisse sucré		Mimolette		Yaourt aromatisé		Vache qui rit	
Dessert	Fruit de saison		Galette des rois		Flan nappé au caramel		Cocktail de fruits au sirop		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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Chou blanc</b> au maïs vinaigrette	 Cervelas et cornichons (s/viande : surimi et mayonnaise)	Salade de pâtes	<b>Céleris râpés</b> rémoulade	Haricots verts à la vinaigrette
Plat	 Boulettes de bœuf sauce à l'orientale	 Aiguillettes de poulet sauce forestière	Poêlée de <b>colin</b> doré au beurre et citron	 <b>Saucisse de Toulouse</b>	Omelette
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre à l'échalote	Chou fleur béchamel	Aligot	<b>Carottes bio</b> au jus et aux herbes
Plat sans viande	Egrené de soja sauce à l'orientale	Falafel de pois chiches sauce forestière	Calamars à la romaine		
Produit laitier	Tomme grise	<b>Yaourt fermier à la vanille</b>	Bûchette mi-chèvre	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois à la vanille	Madeleine	<b>Fruit de saison bio</b>	Fruit de saison	Compote <b>pomme</b> fleur d'oranger fraîche

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.