



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis et beurre	Concombres vinaigrette à l'aneth	Tomates vinaigrette au basilic	Férié	Salade de pâtes
Plat	 Parmentier de bœuf	Merguez grillée	Filet de poisson blanc pané et citron		 Filet de poulet sauce au curry
Accompagnement		Semoule	Courgettes à la provençale		Carottes persillées
Plat sans viande	Parmentier de poisson	Boulettes de soja			Œufs durs sauce au curry
Produit laitier	Gouda bio	Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Tomme grise
Dessert	Flan au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits		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 23 du 3 au 7 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre ciboulette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Friand au fromage	Melon	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	Normandin de veau sauce aux champignons	Jambon grillé	Rôti de bœuf froid	Poulet et macaronis à la méridionale	Filet de colin meunière
Accompagnement	Brocolis aux oignons	Pommes noisettes	Ratatouille		Mélange de courgettes et pommes de terre béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux champignons	Omelette	Calamars à la romaine	Galette végétarienne et macaronis à la méridionale	
Produit laitier	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert bio	Emmental	Petit suisse fruité
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme abricot individuelle	Crème caramel	Roulé à la crème pâtissière

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 24 du 10 au 14 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Férieré	Radis et beurre	Concombres à la vinaigrette	Pastèque	Salade de riz	
Plat		 Cordon bleu de dinde	Filet de colin sauce provençale	 Salade de pommes de terre au jambon blanc, pointes d'asperges, dès de tomates vinaigrette au fromage blanc	 Haut de cuisse de poulet rôtie au thym	
Accompagnement		Petits pois au jus	Semoule bio		Epinards hachés à la béchamel	
Plat sans viande		Nuggets de poisson			Salade de pommes de terre au thon	Omelette
Produit laitier		Camembert bio	Edam	Fondu carré	Yaourt aromatisé	
Dessert		Madeleine	Fruit de saison	Flan vanille	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.