




Rentrée Scolaire

Repas de la rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à la vinaigrette	Œufs durs et mayonnaise	Salade verte aux croûtons et vinaigrette	Melon	Taboulé
Plat	 Escalope de dinde sauce aux champignons	Aiguillettes de blé carottes panées	 Rôti de dinde nature	 Lasagnes de bœuf	Filet de colin corn flakes et citron
Accompagnement	Riz	Gratin de chou fleur	Haricots blancs à la tomate		Ratatouille
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux champignons	Boulettes sarrasin lentilles		Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré bio	Edam	Cake au chocolat et crème anglaise	Camembert
Dessert	Compote pomme fraise individuelle	Fruit de saison	Flan nappé au caramel		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 37 du 10 au 14 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes au thon et à la mayonnaise	Pastèque	Betteraves bio persillées à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomates au surimi et à la vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf sauce méditerranéenne	 Jambon blanc de porc	Boulettes d'agneau sauce aigre douce	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Migouillettes de poulet sauce façon tajine
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Gratin de brocolis	Duo de carottes jaunes et oranges	Courgettes façon provençales	Semoule
Plat sans viande	Filet de hoki sauce méditerranéenne	Omelette	Calamars à la romaine		Galette de soja sauce façon tajine
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Emmental bio	Bleu	Fromage blanc sucré	Fondu carré
Dessert	Fruit de saison	Crème vanille	Tarte aux pêches	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop

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.