



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 40 du 1er au 5 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Œufs durs et mayonnaise	Concombres feta olives tomates à la vinaigrette	Taboulé	Haricots verts à la vinaigrette
Plat	Carbonara	 Igillettes de poulet sauce basquaise	 Hachis Parmentier	Cordon bleu de dinde	Filet de saumon sauce aurore
Accompagnement	Pennes	Carottes bio persillées		Brocolis à la béchamel	Riz bio
Plat sans viande	Saumon à la crème	Poêlée de colin doré au beurre	Parmentier de soja	Pané de blé tomate mozzarella	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Gouda bio	Fraidou	Brie
Dessert	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme fraîche	Flan à la vanille

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 41 du 8 au 12 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Du Végé POUR CHANGER?</i>	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade	Friand au fromage	Salade de riz	Mousse de pois chiches et biscotte	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	 Emincé de dinde sauce aux épices	 Paleron de bœuf au jus	Filet de colin corn flakes et citron	Chili sin carne (quinoa, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs)	Omelette
Accompagnement	Semoule	Duo d'haricots verts et beurre	Epinards branches bio à la béchamel		Gratin de potiron et de pommes de terre
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux épices	Boulettes de soja à la tomate et au basilic			
Produit laitier	Carré de Ligeuil	Fromage blanc sucré	Velouté aux fruits mixés	Tomme noire	Petit cotentin ail et fines herbes
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Cake poire et amande	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.