



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 49 du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes	Céleris râpés fromage blanc mayonnaise ciboulette	Pâté de campagne et cornichon (s/viande : œufs durs mayonnaise)	Potage de légumes	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	Escalope viennoise	 Estouffade de boeuf sauce marengo	Crêpe au fromage	 Rôti de porc au jus	Parmentier de lieu au potiron
Accompagnement	Gratin de blettes et de pommes de terre	Semoule	Carottes bio	Lentilles	
Plat sans viande	Poêlée de colin doré au beurre	Boulettes sarrazin sauce marengo	Aiguillettes de blé carottes panées		
Produit laitier	Yaourt sucré	Carré de Ligueil	Petit suisse aromatisé	Tomme noire	Petit moulé nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme fraîche	Flan au chocolat	Eclair au chocolat

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 50 du 10 au 14 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves maïs à la vinaigrette	Taboulé bio	Potage Crécy	Tarte au fromage	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat	 Bolognaise de bœuf	 Rôti de dinde au jus	 Saucisse de Toulouse	 Aiguillettes de poulet sauce normande	Filet de colin corn flakes et citron
Accompagnement	Pennes et râpé	Petits pois	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts	Chou fleur béchamel
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Omelette	Aiguillettes de colin panées au fromage	Falafel de pois chiches et fèves sauce normande	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Chantailou	Saint Paulin	Yaourt fermier sucré	Gouda
Dessert	Fruit de saison bio	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Quatre-quart

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.