

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 45 du 5 au 9 Novembre 2018

Rentrée Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Saucisson et cornichons (s/viande : rouleau de surmi et mayonnaise)	Céleris râpés rémoulade	Velouté de poireaux	Salade verte aux dès de fromage
Plat	Haut de cuisse de poulet	Emincé de bœuf Bourguignon	Boulettes d'agneau sauce tomate basilic	Gratin de coquillettes au jambon	Calamars à la romaine et citron
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Pommes de terre vapeur aux herbes	Riz bio	au jambon	Purée de panais et de carottes
Plat sans viande	Omelette	Boulettes sarrazin façon Bourguignon	Egrené de soja sauce tomate basilic	Gratin de coquillettes au saumon	
Produit laitier	Yaourt sucré bio	Camembert	Petit moulé ail et fines herbes	Gouda bio	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Flan nappé au caramel	Compote pomme bio individuelle	Cake aux pépites de 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette ciboulette	Crêpe au fromage	Avocat et vinaigrette	Carottes râpées bio à la vinaigrette balsamique ail aneth	Salade de pâtes bio
Plat	Paupiette de veau sauce au curry	 Rôti de porc au jus	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Hachis Parmentier	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Semoule bio	Gratin de potiron	Haricots verts persillade		Epinards hachés béchamel
Plat sans viande	Galette de soja sauce au curry	Falafel de pois chiches et fèves		Parmentier de lieu	Aiguillettes de colin panées au fromage
Produit laitier	Chantaillou	Petit suisse sucré	Emmental bio	Brie	Yaourt aromatisé
Dessert	Liégeois au chocolat	Fruit de saison bio	Tarte au flan	Ananas 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	Taboulé	Potage de potiron	Salade verte et vinaigrette	Céleris râpés bio aux pommes et à la vinaigrette	Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plat	Œuf dur	Gratin de cœur de blé au poulet	 Rôti de bœuf sauce béarnaise	Pépites de colin aux 3 céréales et citron	 Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Chou fleur bio béchamel	 au poulet	Pommes rösties	Carottes aux herbes	Purée de pommes de terre à l'emmental
Plat sans viande		Gratin de cœur de blé au thon	Rouleau de surimi et mayonnaise		Filet de colin corn flakes
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Yaourt fermier à la noix de coco	Yaourt sucré bio	Vache qui rit	Mimolette
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Clafoutis aux pommes	Compote pomme bio individuelle

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 48 du 26 au 30 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts niçoise	Coleslaw bio à la mayonnaise	Endives aux dès de fromage et vinaigrette	Repas Cinéma Pâté de crabe de Bob L'éponge (surimi mayonnaise et pain de mie)	Pizza au fromage
Plat	Saumon à la crème	Jambon blanc de porc	Blanquette de dinde	Crispy d'aiguillettes de poulet aux corn flakes	Boulettes de bœuf sauce orientale
Accompagnement	Pennes	Potatoes et ketchup	Riz bio	Purée Shrek (purée de brocolis)	Navets braisés au miel
Plat sans viande	Omelette		Blanquette de colin	Nuggets végétarien	Galette de quinoa sauce orientale
Produit laitier	Edam bio	Fondu carré	Tomme blanche	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème vanille	Donuts d'Homer Simpson (au chocolat)	Compote pomme bio fraîche
Fruit de saison					

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 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 bio	
Plat sans viande	Poêlée de colin doré au beurre	Boulettes sarrazin sauce marengo	Aiguillettes de blé carottes panées		
Produit laitier	Yaourt sucré bio	Carré de Ligueil	Petit suisse aromatisé	Tomme noire	Petit moulé nature
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Compote pomme fraîche	Flan au chocolat	Madeleine 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 50 du 10 au 14 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves bio 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	Coquillettes et râpé	Petits pois	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts bio	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 bio
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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc vinaigrette	Œufs durs et mayonnaise	Salade de riz		Friand au fromage
Plat	Sauté de bœuf sauce Goulash	Jambon blanc de porc	Pépites de colin aux 3 céréales et citron		Paupiette de veau au jus
Accompagnement	Semoule bio	Purée de pommes de terre et de carottes	Gratin de panais potiron	Repas de Noël	Epinards branches bio béchamel
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce Goulash	Pané de blé tomate mozzarella			Calamars à la romaine
Produit laitier	Brie	Mimolette	Yaourt fermier à la vanille		Petit suisse sucré
Dessert	Flan à la vanille	Compote pomme bio individuelle	Fruit de saison bio		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

Semaine 52 du 24 au 28 Décembre 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Férialé	Pomelos et sucre	Endives aux croûtons et vinaigrette	Carottes râpées bio à la vinaigrette
Plat	Saumon à la crème		Cordon bleu de dinde	Boulettes de bœuf façon tajine	Rôti de porc au jus
Accompagnement	Pennes		Purée de potiron	Semoule bio	Lentilles
Plat sans viande			Filet de colin corn flakes	Egrené de soja façon tajine	Omelette
Produit laitier	Yaourt aromatisé		Edam bio	Fondu carré	Carré de Liqueil
Dessert	Fruit de saison bio			Cake au chocolat	Ananas 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.

Menus Scolaires

Semaine 1 du 31 Décembre 2018 au 4 Janvier 2019

Cuisine de Midi-Pyrénées

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Férialé	Saucisson et cornichons (s/viande : œufs durs et mayonnaise)	Pizza au fromage	Velouté de potiron	
Plat	Escalope de dinde sauce aigre douce		Calamars à la romaine et citron	Pôlée de colin doré au beurre et citron	Hachis Parmentier	
Accompagnement	Riz bio		Brocolis bio béchamel	Petits pois aux carottes		
Plat sans viande	Boulettes sarrazin sauce aigre douce					Parmentier de lieu
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre					Petit suisse aromatisé
Dessert	Compote pomme fraise individuelle					Crème au chocolat
		Fruit de saison				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.