



Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 2 du 7 au 11 Janvier 2019

Rentrée Scolaire

Epiphanie

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Eufs durs mayonnaise	Salade verte aux croûtons et vinaigrette	Carottes râpées bio vinaigrette à l'orange	Potage de légumes
Plat	Filet de colin sauce aurore	Emincé de bœuf sauce provençale	Jambon blanc de porc	Steak haché	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Coquillettes bio	Haricots verts bio	Purée de pommes de terre	Flageolets	Gratin de salsifis et pommes de terre
Plat sans viande	Paupiette de veau sauce aurore	Boulettes de soja sauce provençale	Omelette	Aiguillettes de blé carottes panées	Poisson pané

Produit laitier	Tomme blanche	Petit suisse sucré	Gouda bio	Yaourt aromatisé	Vache qui rit
Dessert	Fruit de saison	Galette des rois	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits au sirop	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

Semaine 3 du 14 au 18 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Chou blanc au maïs vinaigrette	 Cervelas et cornichons (s/viande : surimi et mayonnaise)	Salade de pâtes	Céleris râpés rémoulade	Haricots verts à la vinaigrette
Plat	 Boulettes de bœuf sauce à l'orientale	 Aiguillettes de poulet sauce forestière	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Saucisse de Toulouse	Omelette
Accompagnement	Semoule bio	Haricots beurre à l'échalote	Chou fleur béchamel	Aligot	Carottes bio au jus et aux herbes
Plat sans viande	Egrené de soja sauce à l'orientale	Falafel de pois chiches sauce forestière	Escalope biennoise	Calamars à la romaine	
Produit laitier	Tomme grise	Yaourt fermier à la vanille	Bûchette mi-chèvre	Yaourt sucré bio	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois à la vanille	Madeleine bio	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Compote pomme fleur d'oranger fraîche

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*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France







Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 4 du 21 au 25 Janvier 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de potimarron	Salade verte et vinaigrette au curry	Carottes râpées bio vinaigrette	Friand au fromage	Betteraves à la vinaigrette ciboulette
Plat	 Sauté de dinde sauce blanquette	 Tartiflette	Calamars à la romaine	 Rôti de porc au jus	 Bolognaise de bœuf
Accompagnement	Riz bio		Epinards branches béchamel	Gratin de brocolis bio	Tortis et râpé
Plat sans viande	Boulettes sarrazin lentilles sauce blanquette	Filet de colin corn flakes et gratin de pommes de terre	Œufs durs	Galette de quinoa	Bolognaise de thon
Produit laitier	Fondue carré	Yaourt sucré	Petit suisse aromatisé	Brie	Emmental bio
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison bio	Cake à la vanille	Fruit de saison	Compote pomme banane 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

Semaine 5 du 28 Janvier au 1er Février 2019

Chandeleur

VENDREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

Entrée

Carottes et chou râpés bio
vinaigrette

Taboulé oriental

Céleris râpés aux pommes
vinaigrette

Pizza au fromage

Betteraves à la vinaigrette

Plat

Jambon blanc de porc

Nuggets de poulet

Paupiette de veau sauce au
curry

Parmentier de **poisson** au
potiron

Sauté de bœuf goulash

Accompagnement

Pommes noisettes et
mayonnaise

Petits pois

Semoule bio

Parmentier de bœuf
au potiron

Haricots beurre persillés

Plat sans viande

Omelette

Filet de **hoki** sauce au curry

Parmentier de bœuf
au potiron

Boulettes de soja façon
goulash

Produit laitier

Fromage Pyrénées

Petit suisse aromatisé

Petit moulu nature

Camembert bio

Dessert

Crème vanille

Fruit de saison bio

Compote **pomme** fraîche

Fruit de saison

Crêpe au sucre

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 6 du 4 au 8 Février 2019

Cuisine de Midi-Pyrénées

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Salade de pâtes bio	Carottes râpées bio vinaigrette
Plat	Boulettes d'agneau au jus	 Rôti de porc au jus	 Hachis Parmentier	Pépites de colin aux 3 céréales et citron	Haut de cuisse de poulet 
Accompagnement	Purée de carottes	Lentilles bio		Gratin de potiron	Epinards hachés béchamel
Plat sans viande	Pané de blé tomate mozzarella	Falafel de pois chiches et fèves	Parmentier de poisson	Escalope viennoise	Œufs durs
Produit laitier	Petit suisse sucré	Carré de Ligneol	Yaourt fermier au citron	Mimolette	Vache qui rit
Dessert	Fruit de saison bio	Flan nappé au caramel	Fruit de saison	Compote pomme bio individuelle	Cake 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

Semaine 7 du 11 au 15 Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Haricots beurre en salade	Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette	Céleris au fromage blanc
Plat	Filet de colin façon fish and chips	 Rôti de dinde au jus	Filet de hoki sauce façon nantua	Paupiette de veau sauce catalane	Gratin de pâtes au jambon 
Accompagnement	Potatoes et ketchup	Brocolis béchamel	Semoule bio	Haricots verts bio persillés	
Plat sans viande		Aiguillettes de blé carottes panées	 Boulettes de bœuf façon nantua	Omelette	Gratin de pâtes au saumon
Produit laitier	Yaourt sucré	Petit moulu ail et fines herbes	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Edam bio
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Ananas au sirop	Gâteau au chocolat	Liégeois 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 :



* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs.
Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 8 du 18 au 22 Février 2018

**Repas Carnaval de
Lijoux
VENDREDI**

Repas Japonais

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Velouté de lentilles	Salade pékinoise (carottes râpées, soja, radis, ananas vinaigrette)	Taboulé	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	Escalope de poulet sauce robert	Filet de colin corn flakes et citron	Emincé de bœuf sauce soja	Calamars à la romaine	Fricassée de porc haricots blancs façon Fréginat
Accompagnement	Petits pois carottes	Chou fleur bio béchamel	Riz bio	Purée de panais	
Plat sans viande	Boulettes sarrazin sauce robert	Escalope viennoise	Filet de hoki sauce au soja	Nuggets de poulet	Nuggets de blé
Produit laitier	Yaourt fermier sucré	Gouda	Chantailou	Camembert bio	Yaourt sucré bio
Dessert	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Tarte à la noix de coco	Compote pomme poire individuelle	Oreillette

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 9 du 25 Février au 1er Mars 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Céléris râpés bio aux dès de fromage et vinaigrette	Salade de blé	Salade verte mimosa et vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Plat	 Bolognaise de bœuf	 Sauté de dinde sauce aux champignons	Parmentier de poisson au potiron	Chipolatas grillées	Paupiette de veau sauce aux épices
Accompagnement	Macaronis bio	Haricots beurre	 Parmentier de bœuf au potiron	Pommes noisettes et mayonnaise	Riz bio
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Omelette	 Parmentier de bœuf au potiron	Nuggets de poisson	Boulettes de soja sauce aux épices
Produit laitier	Brie	Fondue carré	Yaourt sucré bio	Fromage des Pyrénées	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit de saison bio	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème vanille	Compote pomme fraîche

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 10 du 4 au 8 Mars 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Carottes râpées bio vinaigrette basilic	Pizza au fromage	Potage de légumes	Chou rouge mais vinaigrette
Plat	Jambon blanc de porc	Poisson pané et citron	Rôti de bœuf froid	Sauté de poulet façon tajine	Boulettes de bœuf sauce tomate basilic
Accompagnement	Poireaux à la béchamel	Gratin de pommes de terre navets	Purée de carottes	Semoule bio	Cœur de blé
Plat sans viande	Pané de blé tomate mozzarella	Cordon bleu de dinde	Œufs durs	Filet de hoki façon tajine	Galette de quinoa sauce tomate basilic
Produit laitier	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Yaourt sucré bio	Edam bio
Dessert	Fruit de saison bio	Cocktail de fruits au sirop	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	Cake aux pommes

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.