




# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 2 du 7 au 11 Janvier 2019

	Rentrée Scolaire		Epiphanie		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise		Œufs durs mayonnaise		Salade verte aux croûtons et vinaigrette		Carottes râpées 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			Boulettes de soja sauce provençale		Omelette		Aiguillettes de blé carottes panées		Poisson pané	
Produit laitier	Tomme blanche		Petit suisse sucré		Mimolette		Yaourt aromatisé		Vache qui rit	
Dessert	Fruit de saison		Galette des rois		Flan nappé au caramel		Cocktail de fruits 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	<b>Chou blanc</b> au maïs vinaigrette	 Cervelas et cornichons (s/viande : surimi et mayonnaise)	Salade de pâtes	<b>Céleris râpés</b> rémoulade	Haricots verts à la vinaigrette
Plat	 Boulettes de bœuf sauce à l'orientale	 Aiguillettes de poulet sauce forestière	Poêlée de <b>colin</b> doré au beurre et citron	 <b>Saucisse de Toulouse</b>	Omelette
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre à l'échalote	Chou fleur béchamel	Aligot	<b>Carottes bio</b> au jus et aux herbes
Plat sans viande	Egrené de soja sauce à l'orientale	Falafel de pois chiches sauce forestière	Calamars à la romaine		
Produit laitier	Tomme grise	<b>Yaourt fermier à la vanille</b>	Bûchette mi-chèvre	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Liégeois à la vanille	Madeleine	<b>Fruit de saison bio</b>	Fruit de saison	Compote <b>pomme</b> 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\*



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 4 du 21 au 25 Janvier 2019

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Chandeleur VENDREDI
Entrée	<b>Carottes et chou râpés</b> vinaigrette	Taboulé oriental	<b>Céleris râpés</b> 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 <b>poisson</b> au potiron	 <b>Sauté de bœuf</b> goulash
Accompagnement	Pommes noisettes et mayonnaise	Petits pois	Semoule		Haricots beurre persillés
Plat sans viande	Omelette	Pépites de <b>colin</b> aux 3 céréales	Filet de <b>hoki</b> sauce au curry		Boulettes de soja façon goulash
Produit laitier	Fromage Pyrénées	Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature	<b>Yaourt sucré bio</b>	Camembert
Dessert	Crème vanille	<b>Fruit de saison bio</b>	Compote <b>pomme</b> fraîche	Fruit de saison	Crêpe au sucre
	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.

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

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



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 8 du 18 au 22 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas Carnaval de Limoux VENDREDI
<b>Entrée</b>	Tarte au fromage	Velouté de lentilles	Repas Japonais Salade pékinoise (carottes râpées, soja, radis, ananas vinaigrette)	Taboulé	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
<b>Plat</b>	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
<b>Accompagnement</b>	Petits pois carottes	Chou fleur bio béchamel	Riz	Purée de panais	
<b>Plat sans viande</b>	Boulettes sarrazin sauce robert		Filet de hoki sauce au soja		Nuggets de blé
<b>Produit laitier</b>	Yaourt fermier sucré	Gouda	Chantailou	Camembert bio	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	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
<b>Entrée</b>	Macédoine mayonnaise	<b>Céleris râpés</b> aux dès de fromage et vinaigrette	Salade de blé	<b>Salade verte</b> mimosa et vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
<b>Plat</b>	 Bolognaise de bœuf	 Sauté de dinde sauce aux champignons	Parmentier de <b>poisson</b> au potiron	Chipolatas grillées	Paupiette de veau sauce aux épices
<b>Accompagnement</b>	<b>Macaronis bio</b>	Haricots beurre		Pommes noisettes et mayonnaise	Riz
<b>Plat sans viande</b>	Bolognaise de thon	Omelette		Nuggets de <b>poisson</b>	Boulettes de soja sauce aux épices
<b>Produit laitier</b>	Brie	Fondu carré	<b>Yaourt sucré bio</b>	Fromage des Pyrénées	Petit suisse aromatisé
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Crème vanille	Compote <b>pomme</b> 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 vinaigrette basilic	Pizza au fromage	Potage de légumes	Chou rouge maïs 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		Œufs durs	Filet de hoki façon tajine	Galette de quinoa sauce tomate basilic
Produit laitier	Saint Paulin	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	Yaourt sucré	Edam bio
Dessert	Fruit de saison	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.