



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 02 du 6 au 10 Janvier 2020

Menu des Rois
Menu végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave BIO vinaigrette à l'échalote	Salade de coquillettes BIO à l'ancienne	Salade de pomme de terre oignons et cornichons	Carottes rapées vinaigrette à l'orange	Potage de légumes verts
Plat	 Sauté de bœuf au jus	 Poulet rôti aux herbes	Omelette	Couscous végétarien (Boulettes végétarienne, légumes coucous, Semoule BIO)	Filet de colin sauce tomate
Accompagnement	Pommes noisette	Brocolis persillés	Potiron béchamel		Mélange d'épinards et pomme de terre
Plat sans viande	Filet de hoki sauce crème	Crêpe aux champignons			
Produit laitier	Pointe de brie	Suisse sucré	Gouda BIO	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes
Dessert	Compote de pomme individuelle	Fruit	Crème chocolat	Galette des Rois	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.

Menu d'Hiver
Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots beurre vinaigrettes aux fines herbes	Céleri râpé rémoulade	Salade de pois cassés	Duo d'endives vinaigrette au miel	 Saussisson sec (s/viande : oeuf mayonnaise)
Plat	 Emincé de dinde sauce tomate	Dos de colin à la crème basilic	 Sauté de porc sauce charcutière	Tartiflette au fromage	Normandin de veau
Accompagnement	Riz BIO créole	Tortis au beurre	Chou fleur persillé BIO		Petits pois au jus
Plat sans viande	 Boulettes végétarienne sauce Tomate		Omelette		Calamars à la romaine
Produit laitier	Tomme noire	Yaourt aromatisé	Mimolette	Suisse sucré	Edam BIO
Dessert	Liégeois vanille	Kiwis BIO	Compote pomme banane individuelle	Fruit de saison BIO	Cake à la rhubarbe

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.

Menu agrumes

Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à l'huile d'olive	Salade iceberg croutons vinaigrette aux agrumes	Maïs et haricots rouge vinaigrette	Cake au thon	Potage de potiron
Plat	Brandade de poisson	Flan de poireaux et pomme de terre	Rôti de bœuf au jus	Emincé de filet de poulet sauce moutarde	Rôti de porc curry coco
Accompagnement			Haricots vert persillés BIO	Epinards bechamel	Semoule BIO
Plat sans viande			Nuggets végétariens	Filet de hoki sauce moutarde	Boulettes végétariennes curry coco
Produit laitier	Camembert BIO	Gouda BIO	Suisse sucré	Yaourt nature	Vache qui rit
Dessert	Flan nappé caramel	Orange	Oreillons de pêche au sirop	Banane BIO	Compote pomme coing

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 05 du 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Nouvel an chinois JEUDI	Menu végété VENDREDI
Entrée	Betterave BIO vinaigrette	Endives vinaigrette au fromage blanc	Chou rouge rappé	Nems	Salade de lentille
Plat	Filet de colin façon blanquette	 Sauté de bœuf façon carbonnade	 Sauté de porc au jus	 Filet de poulet sauce aigre douce	Gratin de coquillettes BIO, petits pois, béchamel fromagère
Accompagnement	Riz pilaf	Potatoes	Haricots verts	Carottes BIO et champignons	
Plat sans viande		Omelette sauce carbonnade	Crêpes au champignon	Filet de hoki sauce aigre douce	
Produit laitier	Montcadi	Yaourt fermier à l'ananas	Maasdam BIO	Flan patissier coco	Suisse nature
Dessert	Fruit de saison BIO	Langue de chat	Beignet chocolat	Pâte de fruit	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.

Menu végété

Menu Chandeleur

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de pomme de terre, oignons, cornichons vinaigrette	Champignon sauce fromage blanc	Crêpe fromage	Salade mélangée & croutons
Plat	 Sauté de bœuf au paprika	Omelette BIO	Cordon bleu	Filet de hoki sauce normande	 Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Pomme de terre cubes rissolées	Epinards béchamel	Chou fleur persillé	Riz BIO	Flageolets aux carottes
Plat sans viande	Filet de colin au paprika	Nuggets végétariens		Calamars à la romaine	
Produit laitier	Carré de ligueil	Fromage blanc sucré	Edam BIO	Emmental	Yaourt sucré BIO
Dessert	Kiwis BIO	Ananas au sirop	Crème dessert chocolat	Compote de pomme du chef	Crêpe sucrée

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 08 du 10 au 14 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végété	Menu carnaval
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots verts BIO vinaigrette	Potage poireaux pomme de terre	Œuf mayonnaise (s/œuf : terrine de poisson)	Carottes rapées vinaigrette	Salade Sapicao (carottes, celeri, pomme, maïs, persil)
Plat	Filet de hoki sauce aurore	 Rôti de dinde sauce crème	Normandin de veau sauce forestière	Hachis parmentier végétarien	Vapata (poisson, tomate, dès de légumes fumet)
Accompagnement	Farfalles	Carottes persillées	Brocolis persillés		Riz BIO Brésilien (raisin et ananas)
Plat sans viande	Pané fromager / Crêpe aux champignons				
Produit laitier	Yaourt fermier à la vanille	Gouda	Camembert BIO	Tomme blanche	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Banane BIO	Liégeois au chocolat	Fruit de saison BIO	Cake citron gingembre

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.