

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 9 du 27 Février au 3 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Crécy	Chou blanc créole (raisin, ananas)	Salade de riz bio	Concombres à la Grecque (tomates, fêta, olives)	Betteraves à la vinaigrette
Plat	Boulettes d'agneau sauce basquaise	Filet de colin nature	Sauté de bœuf sauce forestière	Rôti de dinde nature	Crêpe au jambon et au fromage
Accompagnement	Semoule	Purée au lait ciboulette	Duo d'haricots verts et beurre	Chou fleur béchamel	Jeunes carottes
Plat sans viande	Filet de hoki sauce basquaise		Filet de merlu sauce forestière	Omelette	Crêpe au fromage
Produit laitier	Délice de chèvre	Camembert bio	Fromage blanc sucré	Yaourt fermier aromatisé à la poire	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Flan au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Bras de Vénus à la confiture	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*

* 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 10 du 6 au 10 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Velouté de courgettes	Radis et beurre	Salade de pépinettes	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	Filet de hoki sauce aurore	 Lasagnes de bœuf	 Rôti de veau nature	Omelette	Aiguillettes de poulet corn flakes
Accompagnement	Riz bio		Petits pois	Epinards à la crème	Pommes noisettes et ketchup
Plat sans viande	Lasagne de saumon		Pané fromager	Filet de colin corn flakes	
Produit laitier	Fondue carrée	Edam bio	Petit suisse aromatisé	Brie	Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Gâteau au yaourt	Fruit de saison bio	Abricots 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*

* 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 11 du 13 au 17 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de tomates aux vermicelles	Tarte méditerranéenne	Salade de maïs	Céleris râpés rémoulade	Salade verte fromagère
Plat	 Haut de cuisse sauce à l'orientale	Calamars à la romaine	Pépites de colin aux 3 céréales	 Sauté de bœuf sauce charcutière	 Rôti de porc nature
Accompagnement	Semoule	Haricots verts bio	Gratin de chou fleur béchamel	Purée de panais, carottes, pdt, lait	Lentilles cuisinées
Plat sans viande	Filet de merlu sauce à l'orientale	Nuggets de volaille	Escalope viennoise	Œufs durs sauce aux cornichons	Galette de quinoa lentilles corail
Produit laitier	Carré frais bio	Coulommiers	Yaourt fermier nature sucré	Velouté aux fruits mixés	Saint Paulin
Dessert	Crème dessert pralinée	Fruit de saison	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote 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*

* 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 12 du 20 au 24 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves bio à la vinaigrette	Salade verte mimosa (œuf)	Crème d'artichaut	Carottes râpées pékinoise (soja, radis, ananas)	Mortadelle et cornichon (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	 Bolognaise de bœuf	Filet de merlu nature	 Jambon froid	Escalope de dinde viennoise	 Paleron de bœuf au jus
Accompagnement	Coquillettes	Flageolets	Purée au lait	Brocolis à la crème	Petits pois
Plat sans viande	Bolognaise de thon		Filet de hoki nature	Pané fromager	Omelette
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Tomme blanche	Emmental bio	Yaourt aromatisé	Chanteneige
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Compote individuelle	Moelleux chocolat fraise tagada	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*

* 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 13 du 27 au 31 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Crêpe au fromage	Taboulé	Céleris râpés aux pommes	Concombres à la vinaigrette
Plat	 Rougail de saucisse de Toulouse	Omelette	Frites de poulet	 Sauté de bœuf sauce à la catalane	Filet de hoki sauce aux crustacés
Accompagnement	Riz	Haricots verts	Carottes braisées	Frites	Courgettes bio mozzarella
Plat sans viande	Filet de colin sauce rougail	Nuggets de poisson			Galette de soja sauce catalane
Produit laitier	Mimolette	Yaourt fermier aromatisé à la vanille	Carré de Ligueil	Petit suisse sucré	Petit cotentin ail et fines herbes
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Poire au sirop	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*

* 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 14 du 3 au 7 Avril 2017

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de perles de pâtes	Tomates à la vinaigrette	Pâté de campagne	Salade verte aux croûtons	Coleslaw aux raisins secs (carottes et chou blanc)
Plat	 Aiguillettes de poulet sauce suprême	Filet de colin aux corn flakes	 Bœuf braisé	 Sauté de porc sauce au caramel	Paupiette de veau sauce au curry
Accompagnement	Printanière de légumes	Epinards à la crème	Haricots blancs à la tomate	Cœur de blé	Semoule bio
Plat sans viande	Filet de merlu sauce suprême	Omelette		Filet de hoki sauce au caramel	Galette de soja sauce au curry
Produit laitier	Buchette de chèvre	Yaourt fermier nature sucré	Tomme noire	Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison bio	Donut au sucre	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Compote 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*

* 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 15 du 10 au 14 Avril 2017

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur mayonnaise	Taboulé	Œufs durs mayonnaise	Méli mélo de crudités (carottes, courgettes, céleris)	Salade verte créole (ananas, surimi, tomates)
Plat	 Grené de bœuf façon Bolognaise	Pané de volaille à la vache qui rit	 Bœuf Mode	Filet de merlu nature	 Jambon froid
Accompagnement	Torsades bio	Haricots verts à la provençale	Riz	Brocolis à la béchamel	Pommes rôties et ketchup
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Pané fromager	Filet de colin sauce Crêcy	Calamars à la romaine	
Produit laitier	Camembert	Yaourt sucré bio	Fromage blanc aromatisé	Croc lait	Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Pêche au sirop	Marbré	Liégeois à la vanille

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*

* 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	Lundi de Pâques	Betteraves à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Pâté en croûte (s/viande : terrine de saumon)	Salade de riz
Plat		Dos de colin sauce crème	 Sauté de dinde sauce aux épices	Omelette Pascale fraîche au fromage	 Boulettes de bœuf nature
Accompagnement		Coquillettes	Semoule	Poelée maraîchère (haricots verts, carottes, chou fleur, petits pois, poivrons, tomates et oignons)	Gratin de courgettes à la béchamel
Plat sans viande		Filet de hoki sauce au curcuma			Calamars à la romaine
Produit laitier		Saint Morêt	Saint Paulin	P'tits roulés Fol Epi	Yaourt fermier à l'ananas
Dessert		Fruit de saison bio	Mousse au citron	Chou à la crème	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*

* 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 17 du 24 au 28 Avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre	Rouleau de surimi et mayonnaise	Concombres à la mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons)	Tomates à la vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	 Escalope de dinde sauce à la provençale	 Hachis Parmentier	 Sauté de porc sauce moutarde	 Paleron de bœuf braisé	Filet de colin corn flakes
Accompagnement	Carottes bio		Chou fleur persillé	Riz	Petits pois
Plat sans viande	Filet de merlu sauce à la provençale	Pané fromager et purée au lait	Tarte aux légumes	Filet de hoki sauce aux cornichons	
Produit laitier	Fraidou	Brie	Petit suisse sucré	Gouda	Velouté aux fruits mixés
Dessert	Compote individuelle	Fruit de saison	Biscuit Pompon	Flan à la vanille	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*

* 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.