

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 18 du 1er au 5 Mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férialé	Salade de pâtes à la Toscane (tomates, olives, basilic)	Carottes rapées à l'ail	Concombres au maïs	Œuf dur sauce cocktail
Plat		 Sauté de bœuf à la moutarde	 Boulettes de veau sauce basquaise	 Rôti de porc au jus	Poêlée de colin doré et citron
Accompagnement		Haricots verts persillés	Riz	Chou fleur persillé	Purée au beurre
Plat sans viande		Hoki sauce à la moutarde	Boulettes sarrasin lentilles aux légumes sauce basquaise	Omelette	
Produit laitier		Yaourt sucré bio	Brie	Yaourt fermier aromatisé à la poire	Vache qui rit
Dessert		Fruit de saison	Flan au chocolat	Cake au citron	Fruit de saison bio
<p>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.</p>					

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 19 du 8 au 12 Mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férialé	Betteraves à la vinaigrette	Tarte au fromage	Tomates aux olives	Salade verte aux croûtons
Plat		 Haut de cuisse de poulet sauce tomates-basilic	 Sauté de porc au jus	 Sauté de dinde façon tajine	 Steak haché au jus
Accompagnement		Pâtes bio	Julienne de légumes	Semoule	Carottes à la ciboulette
Plat sans viande		Colin sauce tomate-basilic	Omelette	Galette de soja sauce façon tajine	Steak fromager
Produit laitier		Velouté aux fruits mixés	Edam bio	Camembert	Samos
Dessert		Fruit de saison	Compote pommes pêches fraîche	Crème dessert à la vanille	Riz au lait individuel
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 20 du 15 au 19 Mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Piémontaise au thon	Salade verte au maïs	Radis beurre (émincés pour les maternelles)	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf aux carottes	Cordon bleu de dinde	Saumon sauce à l'aneth	 Hachis parmentier	Moulé de colin et citron
Accompagnement	Riz aux petits légumes	Petits pois	Pâtes bio		Haricots beurre
Plat sans viande	Hoki aux carottes	Pané de blé tomate et mozzarella		Parmentier de soja	
Produit laitier	Yaourt fermier aromatisé à la vanille	Tomme blanche	Fondu carré	Gouda bio	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Mousse chocolat au lait	Cocktail de fruits au sirop	Cake aux fruits rouges

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 21 du 22 au 26 Mai 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz bio	Concombres à la vinaigrette	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Férié	Tarte aux légumes
Plat	Sauté de poulet sauce basquaise	Nuggets de poisson et citron	Saucisse de Toulouse		Omelette
Accompagnement	Ratatouille	Purée de pommes de terre	Haricots blancs cuisinés		Epinards à la crème
Plat sans viande	Colin sauce basquaise	Pané fromager			
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé		Coulommiers
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Fruit de saison bio		Compote pomme vanille 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 22 du 29 Mai au 2 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Taboulé bio	Céleris râpés rémoulade	Tomates à la vinaigrette	Mortadelle (s/viande : rouleau de surimi)
Plat	Palette à la provençale	Frites de poulet	Sauté de veau sauce marengo	Boulettes de bœuf sauce tomate	Filet de colin sauce normande
Accompagnement	Semoule	Duo de choux (brocolis et chou fleur)	Blé	Haricots verts	Pâtes
Plat sans viande	Hoki sauce à la provençale	Nuggets de poisson	Saumon sauce marengo	Boulettes sarrasin lentilles aux légumes	
Produit laitier	Tomme noire	Petit suisse aromatisé	Yaourt fermier sucré	Chanteneige	Pont l'Évêque
Dessert	Liègeois au chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Cake aux pépites de chocolat	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 23 du 5 au 9 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férialé	Carottes râpées aux raisins	Salade de pâtes tricolore	Betteraves bio au maïs	Pastèque
Plat		 Aiguillettes de poulet sauce aigre douce	 Rôti de porc sauce charcutière	 Haut de cuisse aux herbes	Hoki à la provençale
Accompagnement		Riz	Courgettes aux fines herbes	Pommes noisettes et ketchup	Haricots beurre
Plat sans viande		Colin sauce aigre douce	Omelette	Calamars à la romaine	
Produit laitier		Camembert	Saint Paulin	Fromage blanc aromatisé	Petit cotentin ail et fines herbes
Dessert		Crème dessert au chocolat	Compote pomme fraise maison	Fruit de saison	Bras de Vénus

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 24 du 12 au 16 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur sauce cocktail	Melon	Concombres bulgare	Salade verte fromagère	Pizza au fromage
Plat	 Sauté de bœuf sauce catalane	Pané de la volaille à la vache qui rit	Filet de colin sauce au citron	 Moussaka de bœuf	 Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Pâtes	Purée de pommes de terre	Riz bio		Carottes persillées
Plat sans viande	Lieu sauce à la catalane	Pané de blé, tomate et mozzarella		Omelette et gratin d'aubergines	Galette de quinoa lentilles corail
Produit laitier	Yaourt fermier aromatisé à la noix de coco	Edam bio	Brie	Cantafrais	Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Pêche au sirop	Liégeois vanille	Pudding	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

Semaine 25 du 19 au 23 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Brocolis sauce césaire	Pastèque	Salade verte mimosa	Repas Américain Coleslaw aux raisins secs	Friand au fromage
Plat	Emincé de dinde sauce au paprika	Hoki sauce aurore	Rôti de porc nature	Cheesburger	Omelette
Accompagnement	Courgettes	Semoule bio	Petits pois carottes	Frites et mayonnaise	Ratatouille
Plat sans viande	Colin sauce au paprika	Pané fromager		Nuggets de poisson	
Produit laitier	Vache qui rit	Buchette mi-chèvre	Velouté aux fruits mixés	Emmental bio	Petit suisse sucré
Dessert	Semoule au lait individuelle	Mousse au chocolat au lait	Marbré	Donuts au sucre	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 26 du 26 au 30 Juin 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Salade chauriënne (haricots blancs, persil, tomates, oignons)	Tomates à la vinaigrette	Concombres à la ciboulette	Paté de campagne (s/viande : terrine de poisson)
Plat	Sauté de bœuf Loc Lac (soja, coriandre, oignons)	Wings de poulet et ketchup	Boulettes d'agneau sauce à l'orientale	Jambon blanc de porc froid	Pépites de colin aux 3 céréales
Accompagnement	Riz	Duo de haricots verts et beurre	Semoule bio	Printanière de légumes	Purée Crécy
Plat sans viande	Hoki sauce Loc Lac	Calamars à la romaine	Boulettes de sarrasin lentilles aux légumes sauce à l'orientale	Œufs durs mayonnaise	
Produit laitier	Mimolette	Fromage blanc sucré	Carré de ligueil	Yaourt fermier aromatisé à la vanille	Fraidou
Dessert	Flan à la vanille	Fruit de saison bio	Abricots au sirop	Cake parfum carambar	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 27 du 3 au 7 Juillet 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Tomates au maïs	Taboulé	Pastèque	Crêpe au fromage
Plat	Bolognaise de bœuf	Cordon bleu	Poitrine de porc farcie	Escalope de dinde sauce suprême	Saumon sauce à la catalane
Accompagnement	Macaronis	Epinards à la crème	Brocolis à la tomate	Blé aux petits légumes	Poêlée Saint-Jeantaise (carottes, courgettes, tomates)
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Pané fromager	Tarte au fromage	Hoki sauce suprême	
Produit laitier	Bleu	Samos	St Paulin	Yaourt nature sucré bio	Velouté aux fruits mixés
Dessert	Crème dessert au caramel	Gâteau au yaourt	Fruit de saison	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*

* 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.