Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 18 du 30 Avril au 4 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Férié	Salade verte mimosa et vinaigrette	Salade de pâtes	Radis et beurre
Plat	Sauté de bœuf à la méditerranéenne		Waterzoï de saumon	Paupiette de veau façon sauce grand-mère	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Semoule		Pommes rösties	Carottes	Brocolis persillés
Plat sans viande	Filet de colin à la méditerranéenne			Boulettes sarrazin lentilles sauce façon grand-mère	Pané de blé tomate mozzarella
Produit laitier	Bleu		Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Emmental bio
Dessert	Crème vanille		Fruit de saison	Fruit de saison	Cake à la pomme

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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 19 du 7 au 11 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Férié	**Carottes râpées** à la vinaigrette	Férié	**Taboulé bio**
Plat	Escalope de dinde sauce au curry		Bolognaise de bœuf		Poêlée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Blé		Macaronis		Ratatouille
Plat sans viande	Filet de hoki sauce au curry		Bolognaise de thon		
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé		Mimolette		Brie
Dessert	**Fruit de saison bio**		Compote fraîche		Flan 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*

* 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 14 au 18 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Concombres** à la Mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons) et vinaigrette	Salade de cœur de blé	Tarte au fromage	Pâté de campagne (s/viande : œufs durs et mayonnaise)	**Tomates** à la vinaigrette
Plat	Marengo de **veau**	Calamars à la romaine et citron	Boulettes d'agneau à la provençale	Rôti de dinde nature	Jambon blanc
Accompagnement	Riz	Epinards branches à la béchamel	**Haricots verts bio**	Lentilles	Gratin de pommes de terre et salsifis
Plat sans viande	Œufs durs sauce façon Marengo		Galette de soja à la provençale	Crêpe au fromage	Poêlée de colin doré au beurre
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	**Yaourt fermier à la vanille**	Edam	Cantafrais	Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Abricots au sirop	Mousse au chocolat au lait	**Fruit de saison bio**	Marbré

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 21 au 25 Mai 2018

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Friand au fromage	Radis et beurre	**Salade verte** aux croûtons et vinaigrette	Salade de riz
Plat		Filet de colin sauce à la tomate	Emincé de poulet sauce forestière	Coquillettes à la Carbonara	Pané de blé tomate mozzarella
Accompagnement		**Carottes** braisées	**Brocolis bio**		Petits pois
Plat sans viande		Omelette		Egrené végétarien à la crème	
Produit laitier		Camembert	Fromage blanc sucré	Velouté aux fruits mixés	Samos
Dessert		Liégeois au chocolat	Financier	Fruit de saison	**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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 22 du 28 Mai au 1er Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates persillées à la vinaigrette	Melon	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade de pâtes	Sardines
Plat	Haut de cuisse sauce à la mimolette	Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf façon Goulash	Cordon bleu de dinde	Pépites de colin aux 3 céréales
Accompagnement	Cœur de blé	Haricots blancs	Semoule	Courgettes à la provençale	Chou fleur bio à la béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce à la mimolette	Omelette	Boulettes sarrazin lentilles façon Goulash	Aiguillettes de blé et carottes panées	
Produit laitier	Tomme blanche	Saint Paulin	Yaourt sucré bio	Gouda	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Crème au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Cake 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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 23 du 4 au 8 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Duo **carottes/courgettes râpées** à la vinaigrette	Pastèque	**Betteraves bio** persillées à la vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	Filet de poulet sauce à la catalane	Chili con carne	**Rôti de porc** au jus et au thym	Boulettes d'agneau sauce façon tajine	Poêlée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Haricots verts	Riz	Purée au lait	Légumes couscous	**Epinards bio hachés** à la béchamel
Plat sans viande	Œufs durs sauce à la catalane	Chili con soja	Calamars à la romaine	Filet de colin sauce façon tajine	
Produit laitier	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc aromatisé	Délice de chèvre
Dessert	**Fruit de saison**	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Cake au citron	Compote pomme fraise 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*

* 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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 24 du 11 au 15 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots beurre à la niçoise (tomates, thon, olive)	Melon jaune	**Tomates** au maïs et à la vinaigrette	Crêpe au fromage	**Concombres** bulgare ciboulette
Plat	**Sauté de bœuf** à la provençale	Escalope de dinde sauce aux épices	Omelette	Calamars à la romaine et citron	Jambon blanc
Accompagnement	Pommes de terre vapeur aux herbes	**Semoule bio**	Lentilles	Ratatouille	Petits pois
Plat sans viande	Filet de hoki à la provençale	Boulettes sarrazin lentilles sauce aux épices			Pané de blé tomate mozzarella
Produit laitier	Carré de Ligueil	Six de Savoie	Velouté aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Tomme noire
Dessert	**Fruit de saison bio**	Mousse au chocolat au lait	**Fruit de saison**	Ananas au sirop	Gâteau au fromage blanc

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 25 du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur à la mayonnaise	Tarte méditerranéenne	Salade de lentilles	**Salade verte** aux dès de fromage et vinaigrette	Saucisson et cornichon (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	Aiguillette de poulet sauce au bleu	Filet de hoki sauce à l'aneth	Paupiette de veau au jus	Bolognaise de bœuf	**Sauté de porc** sauce aux olives
Accompagnement	**Riz bio**	**Carottes**	**Courgettes** aux herbes	Pennes	Haricots verts aux poivrons
Plat sans viande	Filet de colin sauce au bleu		Aiguillettes de blé carotte panées	Bolognaise végétarienne	Omelette
Produit laitier	Emmental	Yaourt sucré	Brie	Fromage blanc aromatisé	**Gouda bio**
Dessert	Compote pomme individuelle	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	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*

* 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 25 au 29 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas Américain VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Pastèque	**Duo concombres et tomates** à la vinaigrette	**Salade de pâtes bio**	Coleslaw (carottes chou blanc râpés) raisins secs mayonnaise
Plat	Haut de cuisse de poulet sauce rougail	**Saucisse de Toulouse**	**Sauté de bœuf** sauce à l'orientale	Pépites de colin aux 3 céréales	Cheeseburger
Accompagnement	Brocolis persillés	Flageolets au thym	Semoule	Epinards branche à la béchamel	Potatoes et ketchup
Plat sans viande	Thon sauce rougail	Calamars à la romaine	Boulettes sarrazin lentilles sauce orientale		Nuggets de poisson
Produit laitier	Vache qui rit	Bûchette mi-chèvre	**Yaourt fermier sucré**	Saint Paulin	Petit suisse aromatisé
Dessert	**Fruit de saison bio**	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Compote fraîche	Donuts au sucre

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 2 au 6 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates au thon à la vinaigrette	Taboulé	Pizza au fromage	Betteraves bio à la vinaigrette	Melon
Plat	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Rôti de porc nature	Poêlée de colin doré au beurre et citron	Escalope de dinde viennoise	Filet de poulet sauce tomate-basilic
Accompagnement	Riz	Petits pois aux carottes	Chou fleur bio persillé	Gratin de courgettes provençales	Macaronis
Plat sans viande	Egrené végétarien sauce aigre douce	Omelette		Pané de blé tomate mozzarella	Filet de colin sauce tomate basilic
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu carré	Fromage blanc sucré	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme poire individuelle	Cake à l'ananas	Crème 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*

* 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.