

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 | | Brocolis féta vinaigrette balsamique | |
| 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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 3 du 14 au 18 Janvier 2019

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|---|--|---|---|--|
| Entrée | Chou blanc au maïs vinaigrette |  Cervelas et cornichons (s/viande : surimi et mayonnaise) | Salade de pâtes | Céleris râpés rémoulade | Haricots verts à la vinaigrette |
| Plat |  Boulettes de bœuf sauce à l'orientale |  Aiguillettes de poulet sauce forestière | Poêlée de colin doré au beurre et citron |  Saucisse de Toulouse | Omelette |
| Accompagnement | Semoule | Haricots beurre à l'échalote | Chou fleur béchamel | Aligot | Carottes bio 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 | Yaourt fermier à la vanille | Bûchette mi-chèvre | Yaourt sucré | Petit moulé ail et fines herbes |
| Dessert | Liégeois à la vanille | Madeleine | Fruit de saison bio | Fruit de saison | Compote pomme 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 | Chou fleur sauce cocktail | Salade verte et vinaigrette au curry | Carottes râpées vinaigrette | Friand au fromage | Betteraves à la vinaigrette ciboulette |
| Plat | Sauté de dinde sauce blanquette | Tartiflette | Calamars à la romaine | Rôti de porc au jus | Bolognaise de bœuf |
| Accompagnement | Riz bio | | Epinards branches béchamel | Gratin de brocolis | Tortis et râpé |
| Plat sans viande | Boulettes sarrasin lentilles sauce blanquette | Filet de colin corn flakes et gratin de pommes de terre | | Galette de quinoa | Bolognaise de thon |
| Produit laitier | Fondu carré | Yaourt sucré | Petit suisse aromatisé | Brie | Emmental bio |
| 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 | Carottes et chou râpés vinaigrette | Taboulé oriental | Céleris râpés 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 poisson au potiron |  Sauté de bœuf goulash |
| Accompagnement | Pommes noisettes et mayonnaise | Petits pois | Semoule | | Haricots beurre persillés |
| Plat sans viande | Omelette | Pépites de colin aux 3 céréales | Filet de hoki sauce au curry | | Boulettes de soja façon goulash |
| Produit laitier | Fromage Pyrénées | Petit suisse aromatisé | Petit moulé nature | Yaourt sucré bio | Camembert |
| Dessert | Crème vanille | Fruit de saison bio | Compote pomme 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 |
|-------------------------|-------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|--|------------------------------------|
| Entrée | Crêpe au fromage | Macédoine mayonnaise | Haricots verts vinaigrette | Salade de pâtes bio | Carottes râpées vinaigrette |
| Plat | Boulettes d'agneau au jus | Rôti de porc au jus | Hachis Parmentier | Pépites de colin aux 3 céréales et citron | Haut de cuisse de poulet |
| Accompagnement | Purée de carottes | Lentilles | | Gratin de potiron | Epinards hachés béchamel |
| Plat sans viande | Pané de blé tomate mozzarella | Falafel de pois chiches et fèves | Parmentier de poisson | | Œufs durs |
| Produit laitier | Petit suisse sucré | Carré de Ligueil | Yaourt fermier au citron | Mimolette | Vache qui rit |
| Dessert | Fruit de saison bio | 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 | Betteraves bio vinaigrette balsamique | Friand au fromage | Haricots beurre en salade | Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette | Céleris au fromage blanc |
| Plat | Filet de colin façon fish and chips | Rôti de dinde au jus | Filet de hoki sauce façon nantua | Paupiette de veau sauce catalane | Gratin de pâtes au jambon |
| Accompagnement | Potatoes et ketchup | Brocolis béchamel | Semoule bio | Haricots verts persillés | |
| Plat sans viande | Aiguillettes de blé carottes panées | | | Omelette | Gratin de pâtes au saumon |
| Produit laitier | Yaourt sucré | Petit moulé ail et fines herbes | Tomme blanche | Yaourt aromatisé | Edam |
| Dessert | Fruit de saison | Fruit de saison | 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 |
|-------------------------|---------------------------------|---|--|----------------------------------|---|
| Entrée | Tarte au fromage | Velouté de lentilles | Repas Japonais Salade pékinoise (carottes râpées, soja, radis, ananas vinaigrette) | Taboulé | Salade verte aux croûtons et vinaigrette |
| Plat | 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 |
| Accompagnement | Petits pois carottes | Chou fleur bio béchamel | Riz | Purée de panais | |
| Plat sans viande | Boulettes sarrazin sauce robert | | Filet de hoki sauce au soja | | Nuggets de blé |
| Produit laitier | Yaourt fermier sucré | Gouda | Chantailou | Camembert bio | Yaourt aromatisé |
| Dessert | 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 |
|-------------------------|--|--|---|---|------------------------------------|
| Entrée | Macédoine mayonnaise | Céleris râpés aux dès de fromage et vinaigrette | Salade de blé | Salade verte mimosa et vinaigrette | Œuf dur mayonnaise |
| Plat |  Bolognaise de bœuf |  Sauté de dinde sauce aux champignons | Parmentier de poisson au potiron | Chipolatas grillées | Paupiette de veau sauce aux épices |
| Accompagnement | Macaronis bio | Haricots beurre | | Pommes noisettes et mayonnaise | Riz |
| Plat sans viande | Bolognaise de thon | Omelette | | Nuggets de poisson | Boulettes de soja sauce aux épices |
| Produit laitier | Brie | Fondu carré | Yaourt sucré bio | Fromage des Pyrénées | Petit suisse aromatisé |
| Dessert | Fruit de saison | Eclair au chocolat | Fruit de saison | Crème vanille | Compote pomme 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 | Salade d'haricots verts vinaigrette | 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*

* 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.