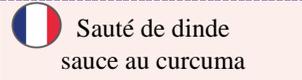
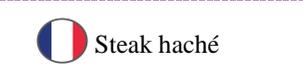


## Rentrée Scolaire

## Repas Italien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 <b>Chou blanc</b> râpé vinaigrette	Salade de pâtes	 <b>Mortadelle</b> (s/viande : rouleau de surimi et mauyonnaise)	 <b>Carottes râpées</b> vinaigrette au miel	Haricots verts vinaigrette à l'échalote
Plat	 Sauté de dinde sauce au curcuma	 Steak haché	Pizza au fromage	Omelette	Filet de <b>colin</b> sauce aurore
Accompagnement	Semoule	Brocolis béchamel	<b>Salade verte</b> et vinaigrette	Gratin de salsifis pommes de terre à la tomate	<b>Riz bio</b>
Plat sans viande	Filet de <b>hoki</b> sauce au curcuma	Boulettes sarrazin lentilles			
Produit laitier	Fondu carré	Mimolette	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Petit suisse sucré	Carré de Ligeil
Dessert	Mousse au chocolat	<b>Fruit de saison</b>	Langue de chat	Cake à la fleur d'oranger	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 12 du 18 au 22 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Repas Américain JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Crêpe au fromage	Carottes et chou blanc râpés sauce cocktail	Taboulé
Plat	 Sauté de porc sauce moutarde	 Tartiflette	Poisson meunière	 Cheeseburger	 Escalope de dinde viennoise
Accompagnement	Flageolets		Epinards à la crème	Potatoes et ketchup	Blettes béchamel
Plat sans viande	Filet de colin sauce moutarde	Tartiflette au fromage		Burger de poisson	Pané fromager
Produit laitier	Chantaillou	Yaourt sucré bio	Petit moulé nature	Crème anglaise	Brie
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pomme bio individuelle	Gâteau au chocolat aux noix	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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre aux cornichons	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves à la vinaigrette	<b>Salade verte</b> et vinaigrette	Tarte au fromage
Plat	<b>Sauté de bœuf</b> sauce brune	Rôti de dinde sauce mornay	<b>Saucisse de Toulouse</b>	Parmentier de canard	<b>Poisson</b> pané et citron
Accompagnement	Haricots verts	Farfalles mini	Lentilles		Chou fleur béchamel
Plat sans viande	Omelette	Filet de <b>hoki</b> sauce crème	Aiguillettes de <b>colin</b> panées au fromage	Parmentier végétarien	
Produit laitier	Vache qui rit	Petit suisse sucré	<b>Yaourt fermier à l'ananas</b>	Tomme blanche	Fromage des Pyrénées
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Compote <b>pomme</b> 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves la vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Radis roses et beurre	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette au miel	<b>Concombres</b> bulgare
Plat	Paupiette de veau sauce tomate	 Haut de cuisse	 Jambon blanc de porc	 Boulettes de bœuf au jus	Filet de <b>colin</b> sauce mimolette
Accompagnement	<b>Semoule bio</b>	Petit pois au bouillon	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	Coquillettes
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce tomate	Pépites de <b>colin</b> aux 3 céréales	Omelette	Calamars à la romaine	
Produit laitier	Chantailou	Tomme grise	Saint Paulin	Fondu carré	Petit suisse aromatisé
Dessert	Flan vanille	<b>Fruit de saison bio</b>	<b>Fruit de saison</b>	Tartelette au citron	Compote de pomme individuelle
	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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 15 du 8 au 12 Avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Céleri râpés</b> rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Friand au fromage	<b>Salade verte</b> et vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	<b>Sauté de bœuf</b> marengo	Cordon bleu de dinde	<b>Rôti de porc</b> au jus	Lasagnes de bœuf	Filet de <b>hoki</b> meunière
Accompagnement	Riz	Purée de carottes	Brocolis béchamel		Haricots beurre
Plat sans viande	Galette quinoa façon marengo	Pané fromager	Omelette	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Fondu carré	Gouda	Petit suisse sucré	<b>Yaourt fermier sucré</b>	<b>Camembert bio</b>
Dessert	Mousse au chocolat au lait	<b>Fruit de saison bio</b>	Compote <b>pomme</b> fleur d'oranger fraîche	Fruit de saison	Eclair 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 16 du 15 au 19 Avril 2019

## Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	<b>Betteraves bio</b> à la vinaigrette	Salade de riz	(Euf dur mayonnaise)	<b>Concombres</b> féta vinaigrette
Plat	 Filet de poulet sauce paprika	 Chipolatas grillées	Omelette nature	Boulettes d'agneau sauce à la catalane	<b>Poisson</b> pané et citron
Accompagnement	Semoule	Flageolets	<b>Carottes bio</b> au jus	Pommes Dauphines	Petits pois
Plat sans viande	Filet de <b>colin</b> sauce paprika	Calamars à la romaine		Falafel de pois chiches et fèves sauce catalane	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre	Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Edam
Dessert	<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Beignet au chocolat	Crème vanille caramel

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 17 du 23 au 26 Avril 2018

## Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Férialé</b>	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Saucisson sec et beurre (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)	Salade de pommes de terre	Salade verte et vinaigrette
Plat		Cordon bleu de dinde	Filet de <b>colin</b> sauce tomate	<b>Rôti de bœuf</b>	Pilon de poulet
Accompagnement		<b>Tortis bio</b> et ketchup	Haricots verts	Chou fleur béchamel	Riz façon paëlla
Plat sans viande		Nuggets de blé croustillants		Omelette	Filet de <b>lieu</b>
Produit laitier		Vache qui rit	<b>Yaourt sucré bio</b>	Mimolette	Carré de Liqueil
Dessert		Compote individuelle	Cake aux pommes	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\*



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 18 du 29 Avril au 3 Mai 2019

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres vinaigrette	Pizza au fromage	<b>Férialé</b>	Carottes râpées vinaigrette	Radis roses et beurre
Plat	Sauté de poulet sauce tajine	Rôti de porc		Paupiette de veau sauce au curry	Calamars à la romaine
Accompagnement	Semoule bio	Courgettes à la provençale		Pommes noisettes	Brocolis bio béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce tajine	Omelette		Boulettes sarrazin lentilles sauce au curry	
Produit laitier	Tomme blanche	Petit suisse aromatisé		Emmental	Chantailou
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison		Fruit de saison	Cake au citron

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.