Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 19 du 6 au 11 Mai 2019

Rentrée Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes	Férié	Salade verte et vinaigrette	Pâté de foie et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	Filet de poulet sauce aigre douce	Rôti de bœuf froid et mayonnaise		Saucisse de Toulouse	Brandade de lieu
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre persillés		Petits pois aux oignons	
Plat sans viande	Filet de colin sauce aigre douce	Œufs durs et stick mayonnaise		Pané fromager	
Produit laitier	Mimolette	Carré de Ligueil		Crème anglaise	Yaourt sucré
Dessert	Flan nappé au caramel	Fruit de saison		Gâteau à la rhubarbe	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*

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 20 du 13 au 17 Mai 2019

Semaine Européenne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	KartoffelSalat (salade de pommes de terre cornichons vinaigrette ciboulette et persil)	Concombres à la ciboulette	Tomates vinaigrette au basilic	Radis et beurre	Pizza au fromage
Plat	Boulettes d'agneau sauce aux épices	Lardons façon Carbonara	Sauté de bœuf au jus	Filet de colin meunière	Moussaka de bœuf
Accompagnement	Légumes couscous	Coquillettes	Pommes noisettes	Chou fleur béchamel	
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce aux épices	Cubes de saumon à la crème	Omelette		Calamars à la romaine et gratin d'aubergines à la tomate
Produit laitier	Petit suisse sucré	Brie	Emmental	Yaourt fermier à la vanille	Tomme noire
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme cassis individuelle	Mousse au chocolat au lait	Cake à la carotte	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*

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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 21 du 20 au 24 Mai 2019

Menu Enfant — Assiette Végétarienne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Betteraves bio** vinaigrette balsamique	**Melon**	Salade de maïs à la vinaigrette	**Salade verte** et vinaigrette	Rillettes de porc (s/viande : œuf dur et mayonnaise)
Plat	**Dos de colin** sauce crème	Sauté de porc sauce aux asperges	Rôti de veau au jus	Cordon bleu de dinde	Riz garni
Accompagnement	Pennes	Petits pois à l'anglaise	Haricots verts ail et persil	Potatoes et ketchup	(lentilles, riz, haricots rouges, dès de tomates)
Plat sans viande		Omelette	Galette végétarienne	Nuggets de poisson	
Produit laitier	Tomme blanche	Petit suisse fruité	Vache qui rit	Yaourt sucré	**Edam bio**
Dessert	Crème vanille	Gaufre Liégeoise	Compote **pomme** framboise fraîche	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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 22 du 27 au 31 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis et beurre	**Concombres** vinaigrette à l'aneth	**Tomates** vinaigrette au basilic	Férié	Salade de pâtes
Plat	Parmentier de bœuf	Merguez grillée	Filet de **poisson blanc** pané et citron		Filet de poulet sauce au curry
Accompagnement		Semoule	Courgettes à la provençale		Carottes persillées
Plat sans viande	Parmentier de **poisson**	Boulettes de soja			Œufs durs sauce au curry
Produit laitier	**Gouda bio**	Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Tomme grise
Dessert	Flan au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits		**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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 23 du 3 au 7 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre ciboulette	**Carottes râpées** vinaigrette à l'orange	Friand au fromage	**Melon**	**Salade verte** aux croûtons et vinaigrette
Plat	Normandin de veau sauce aux champignons	Jambon grillé	Rôti de bœuf froid	Poulet et macaronis à la méridionale	Filet de **colin** meunière
Accompagnement	Brocolis aux oignons	Pommes noisettes	Ratatouille		Mélange de courgettes et pommes de terre béchamel
Plat sans viande	Filet de **hoki** sauce aux champignons	Omelette	Calamars à la romaine	Galette végétarienne et macaronis à la méridionale	
Produit laitier	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes	**Camembert bio**	Emmental	Petit suisse fruité
Dessert	**Fruit de saison**	Fruit de saison	Compote pomme abricot individuelle	Crème caramel	Roulé à la crème pâtissière

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.

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menus Scolaires

Semaine 24 du 10 au 14 Juin 2019

Repas Froid

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Radis et beurre	Concombres à la vinaigrette	Pastèque	Salade de riz
Plat		Cordon bleu de dinde	Filet de colin sauce provençale	Salade de pommes de terre au jambon blanc, pointes d'asperges, dès de tomates vinaigrette au fromage blanc	Haut de cuisse de poulet rôtie au thym
Accompagnement		Petits pois au jus	Semoule bio		Epinards hachés à la béchamel
Plat sans viande		Nuggets de poisson		Salade de pommes de terre au thon	Omelette
Produit laitier		Camembert bio	Edam	Fondu carré	Yaourt aromatisé
Dessert		Madeleine	Fruit de saison	Flan vanille	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 25 du 17 au 21 Juin 2019

Repas Breton

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé à la menthe	**Salade verte** vinaigrette	**Tomates** vinaigrette à l'échalote	Crêpe au fromage	**Melon**
Plat	Filet de **colin** meunière et citron	Emincé de poulet sauce aigre douce	Bœuf braisé	**Rôti de porc** sauce aux pommes	Gratin de la mer aux pennes (**poisson**, moules, béchamel)
Accompagnement	Carottes persillées	Riz	Pommes rösties	Chou fleur à la béchamel	
Plat sans viande		Filet de **hoki** sauce aigre douce	Pané fromager	Boulettes de soja sauce aux pommes	
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Petit moulé nature	Gouda
Dessert	**Fruit de saison**	Fruit de saison	Ananas au sirop	Quatre quart	Mousse au chocolat au lait

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 26 du 24 au 28 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	**Concombres** à la vinaigrette	Salade de riz	Pizza au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pastèque
Plat	Paupiette de veau sauce au curry	Rôti de bœuf froid	Sauté de poulet sauce au curcuma	Lasagnes de bœuf	Pané de **poisson blanc**
Accompagnement	**Semoule bio**	Courgettes à la provençale	Jardinière de légumes		**Haricots verts bio** à l'échalote
Plat sans viande	Galette végétarienne sauce au curry	Omelette	Filet de **colin** sauce au curry	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Carré de Ligueil	**Yaourt fermier sucré**	Yaourt aromatisé	Mimolette	Vache qui rit
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison	**Fruit de saison**	Compote pomme fraise individuelle	Moelleux aux abricots

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

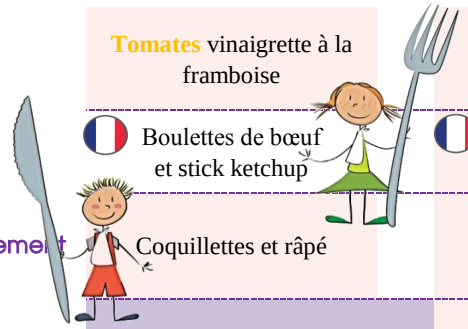
Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Menus Scolaires

Semaine 27 du 1er au 5 Juillet 2019

Cuisine de Midi-Pyrénées



	Menu Enfant LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas Froid VENDREDI
Entrée	**Tomates** vinaigrette à la framboise	Salade de lentilles à la vinaigrette	**Melon**	**Concombres** vinaigrette au fromage blanc	**Salade verte** aux dès de fromage et vinaigrette
Plat	Boulettes de bœuf et stick ketchup	Emincé de poulet sauce tandoori	Nuggets de volaille	Marmite de **colin**	Taboulé aux œufs
Accompagnement	Coquillettes et râpé	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Petits pois carottes	
Plat sans viande	Nuggets de poisson	Filet de **hoki** sauce tandoori	Pané fromager		
Produit laitier	Camembert	Yaourt sucré	Fondu carré	Petit suisse fruité	Gouda
Dessert	Compote pomme individuelle	**Fruit de saison bio**	Flan vanille	Cake au chocolat	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.