Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 43 du 21 au 25 Octobre 2019

Vacances scolaires

Repas Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Chou rouge aux pommes	Pamplemousse et sucre	Salade de pomme de terre aux cornichons et échalote	**Betterave BIO vinaigrette à l'ail**
Plat	**Filet de lieu** sauce rougail	**Rôti de porc** sauce charcutière	Quenelles natures sauce nantua	Paupiette de veau sauce paprika	Pâtes cuisinées aux allumettes de dinde façon à la reine
Accompagnement	Chou fleur persillé	Blé façon pilaff	**Riz BIO**	Salsifis persillade	
Plat sans viande	Crèpe aux champignons			Boulettes végétariennes sauce paprika	Pâtes cuisinées au **Colin** façon à la reine
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Carré de ligueil	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	**Maasdam BIO**
Dessert	Poire	Mousse au chocolat au lait	**Banane BIO**	**Compote de pomme** fraiche	**Raisin**

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 44 du 28 Octobre au 1er Novembre 2019

Vacances scolaires

Repas végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis & Beurre	Salade de lentilles à l'échalote	Tomate vinaigrette basilic	Endives et dés de mimolette	Férié
Plat	Boulette d'agneau sauce tajine	Gratin de Pâtes aux légumes d'été	**Poisson** pané	Haut de cuisse de poulet rôti au jus	
Accompagnement	**Semoule BIO au curcuma**		Haricots verts à l'estragon	Pomme de terre persillées	
Plat sans viande	Boulette végétarienne sauce tajine			Omelette	
Produit laitier	**Camembert BIO**	Emmental rapé	Yaourt nature sucré	Suisse aromatisé	
Dessert	Crème dessert chocolat	Compote pomme banane individuelle	Gâteau à la vanille	**Banane 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.