

Rentrée Scolaire

Repas Italien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc râpé vinaigrette Pomelos et sucre	Salade de pâtes Salade de pommes de terre	Mortadelle (s/viande : rouleau de surimi et mauyonnaise)	Carottes râpées vinaigrette au miel Radis et beurre	Haricots verts vinaigrette à l'échalote Betteraves vinaigrette à la framboise
Plat	Sauté de dinde sauce au curcuma	Steak haché	Pizza au fromage	Omelette	Filet de colin sauce aurore
Accompagnement	Semoule	Brocolis béchamel	Salade verte et vinaigrette	Gratin de salsifis pommes de terre à la tomate	Riz bio
Plat sans viande	Filet de hoki sauce au curcuma	Boulettes sarrazin lentilles			
Produit laitier	Fondu carré Vache qui rit	Mimolette Gouda	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Petit suisse sucré Yaourt aromatisé	Carré de Ligeil Camembert
Dessert	Mousse au chocolat Flan au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison	Langue de chat	Cake à la fleur d'oranger	Choix de fruits 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*

* 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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 12 du 18 au 22 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade Chou rouge aux pommes vinaigrette	Potage au potiron Macédoine de légumes mayonnaise	Crêpe au fromage Friand à la viande	Carottes et chou blanc râpés sauce cocktail	Taboulé Salade de riz
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	Chantailou Fraidou	Yaourt sucré bio Petit suisse aromatisé	Petit moulé nature St Morêt	Crème anglaise	Brie Buchette mi-chèvre
Dessert	Crème dessert vanille Flan vanille	Choix de fruits de saison	Compote pomme bio individuelle Poire au sirop	Gâteau au chocolat aux noix	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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre aux cornichons	Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves à la vinaigrette	Salade verte et vinaigrette	Tarte au fromage
	Salade de cœur de blé	Céleris râpés au fromage blanc	Brocolis sauce césar	Pomelos et sucre	Crêpe jambon fromage
Plat	Sauté de bœuf sauce brune	Rôti de dinde sauce mornay	Saucisse de Toulouse	Parmentier de canard	Poisson pané et citron
Accompagnement	Haricots verts	Farfalles mini	Lentilles		Chou fleur béchamel
Plat sans viande	Omelette	Filet de hoki sauce crème	Aiguillettes de colin panées au fromage	Parmentier végétarien	
Produit laitier	Vache qui rit Fondu carré	Petit suisse sucré Velouté aux fruits mixés	Yaourt fermier à l'ananas Fromage blanc sucré	Tomme blanche Coulommiers	Fromage des Pyrénées Saint Nectaire
Dessert	Choix de fruits de saison	Cocktail de fruits au sirop Compote pomme banane individuelle	Choix de fruits de saison	Flan nappé au caramel Crème au chocolat	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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves la vinaigrette	Potage de légumes	Radis roses et beurre	Carottes râpées vinaigrette au miel	Concombres bulgare
	Macédoine de légumes mayonnaise	Haricots verts vinaigrette	Céleris râpés aux pommes vinaigrette	Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette	Chou blanc maïs vinaigrette
Plat	Paupiette de veau sauce tomate	 Haut de cuisse	 Jambon blanc de porc	 Boulettes de bœuf au jus	Filet de colin sauce mimolette
Accompagnement	Semoule bio	Petit pois au bouillon	Purée de pommes de terre	Epinards béchamel	Coquillettes
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce tomate	Pépites de colin aux 3 céréales	Omelette	Calamars à la romaine	
Produit laitier	Chantailou Samos	Tomme grise Emmental	Saint Paulin Bleu	Fondu carré Brebicrème	Petit suisse aromatisé Yaourt sucré
Dessert	Flan vanille Liégeois vanille	Fruit de saison bio Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Tartelette au citron	Compote de pomme individuelle Ananas au sirop
	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	Céleri râpés rémoulade Pomelos et sucre	Macédoine de légumes mayonnaise Betteraves vinaigrette ciboulette	Friand au fromage Quiche Lorraine	Salade verte et vinaigrette Concombres vinaigrette persillée	Pâté de campagne et cornichons Rouleau de surimi et mayonnaise
Plat	Sauté de bœuf marengo	Cordon bleu de dinde	Rôti de porc au jus	Lasagnes de bœuf	Filet de hoki 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 Vache qui rit	Gouda Mimolette	Petit suisse sucré Velouté aux fruits mixés	Yaourt fermier sucré Fromage blanc aromatisé	Camembert bio Coulommiers
Dessert	Mousse au chocolat au lait Liégeois au chocolat	Fruit de saison bio Fruit de saison	Compote pomme fleur d'oranger fraîche	Choix de fruits 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.

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette Radis et beurre	Betteraves bio à la vinaigrette Haricots verts vinaigrette	Salade de riz Salade de pâtes	Œuf dur mayonnaise	Concombres féta vinaigrette Salade verte aux croûtons vinaigrette
Plat	 Filet de poulet sauce paprika	 Chipolatas grillées	Omelette nature	Boulettes d'agneau sauce à la catalane	Poisson pané et citron
Accompagnement	Semoule	Flageolets	Carottes bio au jus	Pommes Dauphines	Petits pois
Plat sans viande	Filet de colin sauce paprika	Calamars à la romaine		Falafel de pois chiches et fèves sauce catalane	
Produit laitier	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Bûchette mi-chèvre Brie	Petit moulé nature Petit cotentin ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop	Petit suisse sucré Yaourt sucré	Edam Emmental
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Choix de fruits de saison	Compote pomme poire individuelle	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	Férialé	Macédoine de légumes 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 colin sauce tomate	Rôti de bœuf	Pilon de poulet
Accompagnement		Tortis bio et ketchup	Haricots verts	Chou fleur béchamel	Riz façon paëlla
Plat sans viande		Nuggets de blé croustillants		Omelette	Filet de lieu
Produit laitier		Vache qui rit	Yaourt sucré bio	Mimolette	Carré de Ligueil
Dessert		Compote pomme 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	Férialé	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 sarrasin 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.