

## Rentrée Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette à l'orange <b>Concombres</b> vinaigrette persillée	Salade de pâtes Salade de riz	<b>Féried</b>	<b>Salade verte</b> et vinaigrette <b>Tomates</b> à la vinaigrette	Pâté de foie et cornichons Rouleau de surimi et mayonnaise
Plat	Filet de poulet sauce aigre douce	Rôti de bœuf froid et mayonnaise		<b>Saucisse de Toulouse</b>	Brandade de <b>lieu</b>
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre persillés		Petits pois aux oignons	
Plat sans viande	Filet de <b>colin</b> sauce aigre douce	Œufs durs et stick mayonnaise		Pané fromager	
Produit laitier	Mimolette Gouda	Carré de Liqueil Camembert		Crème anglaise	Yaourt sucré Fromage blanc aromatisé
Dessert	Flan nappé au caramel Liégeois au chocolat	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison		Gâteau à la rhubarbe	<b>Fruit de saison bio</b> 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 20 du 13 au 17 Mai 2019

## Semaine Européenne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	 KartoffelSalat (salade de pommes de terre cornichons vinaigrette ciboulette et persil)	 <b>Concombres</b> à la ciboulette <b>Carottes</b> râpées vinaigrette	 <b>Tomates</b> vinaigrette au basilic	Radis et beurre <b>Courgettes crues</b> râpées vinaigrette	 Pizza au fromage
<b>Plat</b>	Boulettes d'agneau sauce aux épices	 Lardons façon Carbonara	 Sauté de bœuf au jus	Filet de <b>colin</b> meunière	 Moussaka de bœuf
<b>Accompagnement</b>	Légumes couscous	Coquillettes	Pommes noisettes	Chou fleur béchamel	
<b>Plat sans viande</b>	Boulettes de soja sauce aux épices	Cubes de <b>saumon</b> à la crème	Omelette		Calamars à la romaine et gratin d'aubergines à la tomate
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse sucré Yaourt aromatisé	Brie Coulommiers	Emmental Cantal	 <b>Yaourt fermier à la vanille</b> Fromage blanc sucré	Tomme noire Saint Nectaire
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	Compote pomme cassis individuelle Compote pomme fraise individuelle	Mousse au chocolat au lait Crème au chocolat	 Cake à la carotte	<b>Fruit de saison bio</b> 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 21 du 20 au 24 Mai 2019

Menu Enfant

Assiette Végétarienne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Betteraves bio</b> vinaigrette balsamique Macédoine de légumes mayonnaise	<b>Melon</b> Pastèque	Salade de maïs à la vinaigrette Taboulé	<b>Salade verte</b> et vinaigrette <b>Tomates</b> vinaigrette basilic	Rillettes de porc Œuf dur et mayonnaise
Plat	<b>Dos de colin</b> 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 Bleu	Petit suisse fruité Yaourt sucré	Vache qui rit Samos	Yaourt sucré Velouté aux fruits mixés	<b>Edam bio</b> Mimolette
Dessert	Crème vanille Flan vanille	Gaufre Liégeoise	Compote <b>pomme</b> framboise fraîche	Choix de fruits de saison	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\*



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 22 du 27 au 31 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis et beurre <b>Melon</b>	<b>Concombres</b> vinaigrette à l'aneth Salade <b>verte</b> mimosa et vinaigrette	<b>Tomates</b> vinaigrette au basilic Avocat et vinaigrette	<b>Férialé</b>	Salade de pâtes Salade de riz
Plat	Parmentier de bœuf	Merguez grillée	Filet de <b>poisson blanc</b> pané et citron		Filet de poulet sauce au curry
Accompagnement		Semoule	Courgettes à la provençale		Carottes persillées
Plat sans viande	Parmentier de <b>poisson</b>	Boulettes de soja			Œufs durs sauce au curry
Produit laitier	<b>Gouda bio</b> Emmental	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Saint Paulin Bûchette mi-chèvre		Tomme grise Comté
Dessert	Flan au chocolat Liégeois au chocolat	Choix de fruits de saison	Clafoutis aux fruits		<b>Fruit de saison</b> 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
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre ciboulette Taboulé	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette à l'orange Betteraves vinaigrette persillée	Friand au fromage Crêpe jambon fromage	<b>Melon</b> Pastèque	<b>Salade verte</b> aux croûtons et vinaigrette <b>Concombres</b> sauce au fromage blanc
<b>Plat</b>	Normandin de veau sauce aux champignons	Jambon grillé	Rôti de bœuf froid	Poulet et macaronis à la méridionale	Filet de <b>colin</b> meunière
<b>Accompagnement</b>	Brocolis aux oignons	Pommes noisettes	Ratatouille		Mélange de courgettes et pommes de terre béchamel
<b>Plat sans viande</b>	Filet de <b>hoki</b> sauce aux champignons	Omelette	Calamars à la romaine	Galette végétarienne et macaronis à la méridionale	
<b>Produit laitier</b>	Yaourt sucré Fromage blanc aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Fraidou	<b>Camembert bio</b> Pont L'evêque	Emmental Cantal	Petit suisse fruité Petit suisse sucré
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	Choix de fruits de saison	Compote pomme abricot individuelle Cocktail de fruits au sirop	Crème caramel Flan nappé au 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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 24 du 10 au 14 Juin 2019

## Repas Froid

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férial	Radis et beurre Pomelos et sucre	Concombres à la vinaigrette Tomates vinaigrette	Pastèque Melon	Salade de riz Salade de cœur de blé
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 Brie	Edam Saint Nectaire	Fondu carré Brebicrème	Yaourt aromatisé Yaourt sucré
Dessert		Madeleine Quatre quart individuel	Choix de fruits de saison	Flan vanille Crème vanille	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
<b>Entrée</b>	Taboulé à la menthe Salade de pois chiches vinaigrette au ketchup	<b>Salade verte</b> vinaigrette <b>Courgettes crues râpées</b> vinaigrette persillée	<b>Tomates</b> vinaigrette à l'échalote Radis et beurre	Crêpe au fromage	<b>Melon</b> Pastèque
<b>Plat</b>	Filet de <b>colin</b> meunière et citron	 Emincé de poulet sauce aigre douce	 Bœuf braisé	 <b>Rôti de porc</b> sauce aux pommes	Gratin de la mer aux penne ( <b>poisson</b> , moules, béchamel)
<b>Accompagnement</b>	Carottes persillées	Riz	Pommes rösties	Chou fleur à la béchamel	
<b>Plat sans viande</b>		Filet de <b>hoki</b> sauce aigre douce	Pané fromager	Boulettes de soja sauce aux pommes	
<b>Produit laitier</b>	Bûchette mi-chèvre Saint Paulin	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré Velouté aux fruits mixés	Petit moulé nature St Morêt	Gouda Tomme grise
<b>Dessert</b>	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	Choix de fruits de saison	Ananas au sirop Compote pomme individuelle	Quatre quart	Mousse au chocolat au lait Flan 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
<b>Entrée</b>	<b>Concombres</b> à la vinaigrette <b>Carottes râpées</b> vinaigrette	Salade de riz Salade de pommes de terre aux cornichons	Pizza au fromage	Œuf dur mayonnaise Mortadelle	Pastèque <b>Melon</b>
<b>Plat</b>	Paupiette de veau sauce au curry	Rôti de bœuf froid	Sauté de poulet sauce au curcuma	Lasagnes de bœuf	Pané de <b>poisson blanc</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Semoule bio</b>	Courgettes à la provençale	Jardinière de légumes		<b>Haricots verts bio</b> à l'échalote
<b>Plat sans viande</b>	Galette végétarienne sauce au curry	Omelette	Filet de <b>colin</b> sauce au curry	Lasagnes de saumon	
<b>Produit laitier</b>	Carré de Liguail Tomme blanche	<b>Yaourt fermier sucré</b> Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé Petit suisse sucré	Mimolette Emmental	Vache qui rit Six de Savoie
<b>Dessert</b>	Crème au chocolat Liégeois vanille	Choix de fruits de saison	<b>Fruit de saison</b> Fruit de saison	Compote pomme fraise individuelle Pêche au sirop	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

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 27 du 1er au 5 Juillet 2019

## Menu Enfant

## Repas Froid

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<b>Tomates</b> vinaigrette à la framboise Radis et beurre	Salade de lentilles à la vinaigrette Salade de maïs vinaigrette	<b>Melon</b> Pastèque	<b>Concombres</b> vinaigrette au fromage blanc <b>Courgettes crues râpées</b> vinaigrette à l'échalote	<b>Salade verte</b> aux dès de fromage et vinaigrette Avocat et vinaigrette
<b>Plat</b>	Boulettes de bœuf et stick ketchup	 Emincé de poulet sauce tandoori	 Nuggets de volaille	Marmite de <b>colin</b>	Taboulé aux œufs
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes et râpé	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Petits pois carottes	
<b>Plat sans viande</b>	Nuggets de poisson	Filet de <b>hoki</b> sauce tandoori	Pané fromager		
<b>Produit laitier</b>	Camembert Brie	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fondu carré Samos	Petit suisse fruité Fromage blanc sucré	Gouda Edam
<b>Dessert</b>	Compote pomme individuelle Compote pomme poire individuelle	<b>Fruit de saison bio</b> Fruit de saison	Flan vanille Flan nappé au caramel	Cake au chocolat	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\*



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.