





Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 28 du 8 au 12 Juillet 2019

Wrap Party

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Pizza au fromage	Pastèque	Salade verte et vinaigrette aux herbes	Concombres vinaigrette à l'aneth
Plat	 Bœuf façon Stroganoff	 Sauté de blanc de poulet au jus	 Rôti de porc	 Lasagnes de bœuf	Wrap au thon (thon, mayonnaise, carottes râpées, salade verte)
Accompagnement	Riz bio	Brocolis gratiné	Haricots verts bio persillés		
Plat sans viande	Filet de colin façon Stroganoff	Nuggets végétarien	Pané fromager	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré	Vache qui rit	Petit suisse fruité	Tomme blanche
Dessert	Compote de pomme fraise individuelle	Fruit de saison	Cake à la banane	Fruit de saison	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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre et maïs	Tomates vinaigrette au basilic	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plat	Paupiette de veau au jus	Filet de colin meunière	 Burger de bœuf	 Filet de poulet au jus	 Emincé de porc au miel et aux épices
Accompagnement	Ratatouille	Petits pois au jus	Chips	Macaronis	Carottes bio persillées
Plat sans viande	Filet de poisson pané		Burger de poisson	Filet de hoki sauce au citron	Omelette
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Bûchette mi-chèvre	Edam	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Donuts au sucre	Fruit de saison	Flan vanille	Cake aux pépites de 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*

* 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote	Taboulé à la menthe	Salami (s/viande : œuf dur mayonnaise)	Salade verte et vinaigrette huile d'olive	Concombres vinaigrette au fromage blanc
Plat	Dos de colin sauce au curry	Calamars à la romaine	Gratin de pâtes aux dès de volaille	Rôti de bœuf au jus et romarin	Chipolatas
Accompagnement	Pommes noisettes	Epinards bio à la béchamel		Riz	Courgettes façon provençales
Plat sans viande			Gratin de pâtes aux 3 fromages	Galette végétarienne au jus et romarin	Pané fromager
Produit laitier	Gouda bio	Saint Paulin	Camembert	Fondu carré	Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pomme individuelle	Tartelette 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 31 du 29 Juillet au 02 Août 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Salade de riz	Tomates vinaigrette huile d'olive	Melon	Salade verte et vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf au jus	 Cordon bleu de dinde	 Saucisse de Toulouse	Hachis Parmentier de  bœuf	Filet de colin sauce aurore
Accompagnement	Haricots verts bio persillés	Courgettes façon provençales	Lentilles		Petits pois au jus
Plat sans viande	Omelette	Nuggets de poisson	Boulettes de soja	Parmentier de poisson	
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé	Carré de Ligueil	Petit moulé nature	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Compote pomme fruits rouges fraîche	Flan nappé au caramel	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 32 du 5 au 9 Août 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Wrap Party VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Pizza au fromage	Pastèque	Salade verte et vinaigrette aux herbes	Concombres vinaigrette à l'aneth
Plat	 Bœuf façon Stroganoff	 Sauté de blanc de poulet au jus	 Rôti de porc	 Lasagnes de bœuf	Wrap au thon (thon, mayonnaise, carottes râpées, salade verte)
Accompagnement	Riz bio	Brocolis gratiné	Haricots verts bio persillés		
Plat sans viande	Filet de colin façon Stroganoff	Nuggets végétarien	Pané fromager	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré	Vache qui rit	Petit suisse fruité	Tomme blanche
Dessert	Compote de pomme fraise individuelle	Fruit de saison	Cake à la banane	Fruit de saison	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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre et maïs	Tomates vinaigrette au basilic	Carottes râpées vinaigrette		Macédoine de légumes à la mayonnaise
Plat	Paupiette de veau au jus	Filet de colin meunière	 Burger de bœuf		 Emincé de porc au miel et aux épices
Accompagnement	Ratatouille	Petits pois au jus	Chips		Carottes bio persillées
Plat sans viande	Filet de poisson pané		Burger de poisson		Omelette
Produit laitier	Petit moulé ail et fines herbes	Petit suisse sucré	Bûchette mi-chèvre		Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Donuts au sucre	Fruit de saison		Cake aux pépites de 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
Entrée	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote	Taboulé à la menthe	Salami (s/viande : œuf dur mayonnaise)	Salade verte et vinaigrette huile d'olive	Concombres vinaigrette au fromage blanc
Plat	Dos de colin sauce au curry	Calamars à la romaine	Gratin de pâtes aux dès de volaille	Rôti de bœuf au jus et romarin	Chipolatas
Accompagnement	Pommes noisettes	Epinards bio à la béchamel		Riz	Courgettes façon provençales
Plat sans viande			Gratin de pâtes aux 3 fromages	Galette végétarienne au jus et romarin	Pané fromager
Produit laitier	Gouda bio	Saint Paulin	Camembert	Fondu carré	Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pomme individuelle	Tartelette 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Salade de riz	Tomates vinaigrette huile d'olive	Melon	Salade verte et vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf au jus	 Cordon bleu de dinde	 Saucisse de Toulouse	 Hachis Parmentier de bœuf	Filet de colin sauce aurore
Accompagnement	Haricots verts bio persillés	Courgettes façon provençales	Lentilles		Petits pois au jus
Plat sans viande	Omelette	Nuggets de poisson	Boulettes de soja	Parmentier de poisson	
Produit laitier	Emmental	Yaourt aromatisé	Carré de Ligueil	Petit moulé nature	Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Compote pomme fruits rouges fraîche	Flan nappé au caramel	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.