




Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 36 du 3 au 7 Septembre 2018

Rentrée Scolaire

Repas de la rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à la vinaigrette	Œufs durs et mayonnaise	Salade verte aux croûtons et vinaigrette	Melon	Taboulé
Plat	 Escalope de dinde sauce aux champignons	Aiguillettes de blé carottes panées	 Rôti de dinde nature	 Lasagnes de bœuf	Filet de colin corn flakes et citron
Accompagnement	Riz	Gratin de chou fleur	Haricots blancs à la tomate		Ratatouille
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux champignons	Boulettes sarrasin lentilles		Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré bio	Edam	Cake au chocolat et crème anglaise	Camembert
Dessert	Compote pomme fraise individuelle	Fruit de saison	Flan nappé au caramel		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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes au thon et à la mayonnaise	Pastèque	Betteraves bio persillées à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Tomates au surimi et à la vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf sauce méditerranéenne	 Jambon blanc de porc	Boulettes d'agneau sauce aigre douce	Poêlée de colin doré au beurre et citron	 Migouillettes de poulet sauce façon tajine
Accompagnement	Pommes de terre vapeur	Gratin de brocolis	Duo de carottes jaunes et oranges	Courgettes façon provençales	Semoule
Plat sans viande	Filet de hoki sauce méditerranéenne	Omelette	Calamars à la romaine		Galette de soja sauce façon tajine
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Emmental bio	Bleu	Fromage blanc sucré	Fondu carré
Dessert	Fruit de saison	Crème vanille	Tarte aux pêches	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop

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 38 du 17 au 21 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de cœur de blé	Duo carottes et courgettes râpées à la vinaigrette	Melon	Concombres sauce bulgare	Saucisson et cornichon (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	 Haut de cuisse de poulet sauce à la catalane	 Bolognaise de bœuf	Quiche Lorraine	 Rôti de porc nature	Calamars à la romaine et citron
Accompagnement	Haricots verts bio	Coquillettes et râpé	Salade verte et vinaigrette	Lentilles aux carottes	Epinards hachés à la béchamel
Plat sans viande	Filet de colin sauce à la catalane	Bolognaise de thon	Crêpe au fromage	Aiguillettes de blé carottes panées	
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Vache qui rit	Saint Nectaire	Velouté aux fruits mixés	Yaourt sucré bio
Dessert	Fruit de saison	Abricots au sirop	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Cake à la pomme

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 39 du 24 au 28 Septembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates basilic et vinaigrette	Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette	Salade de pâtes bio	Pizza au fromage	Betteraves à la vinaigrette
Plat	 Emincé de bœuf façon Goulash	 Saucisse de Toulouse	Pépites de colin aux 3 céréales	 Rôti de dinde nature	Paupiette de veau
Accompagnement	Semoule	Pommes noisettes et ketchup	Ratatouille	Petits pois-carottes	Gratin de chou fleur
Plat sans viande	Filet de cabillaud façon goulash	Aiguillettes de colin panées au fromage		Omelette	Falafel de pois chiches et fèves
Produit laitier	Mimolette	Samos	Fromage blanc aromatisé	Coulommiers	Yaourt fermier à l'ananas
Dessert	Liégeois au chocolat	Compote pomme individuelle	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Tarte au flan

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 40 du 1er au 5 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Œufs durs et mayonnaise	Concombres feta olives tomates à la vinaigrette	Taboulé	Haricots verts à la vinaigrette
Plat	Carbonara	Igillettes de poulet sauce basquaise	Hachis Parmentier	Cordon bleu de dinde	Filet de saumon sauce aurore
Accompagnement	Pennes	Carottes bio persillées		Brocolis à la béchamel	Riz bio
Plat sans viande	Saumon à la crème	Poêlée de colin doré au beurre	Parmentier de soja	Pané de blé tomate mozzarella	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Gouda bio	Fraidou	Brie
Dessert	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Compote pomme fraîche	Flan à la vanille

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	Céleris râpés rémoulade	Friand au fromage	Salade de riz	Mousse de pois chiches et biscotte	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	 Emincé de dinde sauce aux épices	 Paleron de bœuf au jus	Filet de colin corn flakes et citron	Chili sin carne (quinoa, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs)	Omelette
Accompagnement	Semoule	Duo d'haricots verts et beurre	Epinards branches bio à la béchamel		Gratin de potiron et de pommes de terre
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux épices	Boulettes de soja à la tomate et au basilic			
Produit laitier	Carré de Ligeuil	Fromage blanc sucré	Velouté aux fruits mixés	Tomme noire	Petit cotentin ail et fines herbes
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison	Ananas au sirop	Cake poire et amande	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

Semaine 42 du 15 au 19 Octobre 2018

Cuisine de Midi-Pyrénées

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur au surimi et à la vinaigrette	Betteraves bio ciboulette à la vinaigrette	Pizza au fromage	Concombres à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	Filet de hoki sauce nantua	Jambon blanc de porc	Escalope de dinde sauce forestière	Boulettes de bœuf sauce tomate	Calamars à la romaine et citron
Accompagnement	Macaronis bio	Lentilles	Carottes persillées	Potatoes	Petits pois aux oignons
Plat sans viande	Boulettes sarrasin lentilles / Omelette / Nuggets végétal				
Produit laitier	Fondu carré	Saint Paulin	Yaourt fermier à la vanille	Yaourt sucré	Tomme blanche
Dessert	Compote pomme poire individuelle	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Fruit de saison	Quatre quart

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 43 du 22 au 26 Octobre 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade	Salade de cœur de blé	Crêpe au fromage	Endives aux dès de fromage et à la vinaigrette	Salade verte mimosa et vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf sauce au curry	Poelée de colin doré au beurre et citron	Paupiette de veau sauce aux cornichons	 Saucisse de Toulouse	 Rôti de dinde
Accompagnement	Semoule	Chou fleur béchamel	Haricots verts bio	Haricots blancs à la tomate	Gratin de navets pommes de terre
Plat sans viande	Œufs durs sauce au curry	Pané de blé tomate mozzarella		Aiguillettes de colin panées au fromage	Galette de quinoa à la provençale
Produit laitier	Vache qui rit	Camembert bio	Fromage blanc sucré	Edam	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Mousse au chocolat au lait	Cake à la fleur d'oranger

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 29 Octobre au 2 Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves à la vinaigrette	Taboulé	Carottes râpées aux asticots (pousse de soja)	Férialé	Pâté de campagne et cornichon (s/viande : œuf dur et mayonnaise)
Plat	 Bolognaise de bœuf	Escalope de dinde viennoise	 Rôti de porc à la diable		Pépites de colin aux 3 céréales
Accompagnement	Macaronis	Gratin de brocolis bio	et sa purée de Jack O lantern (potiron)		Epinards branches bio à la béchamel
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Aiguillettes de blé carotte panées	Filet de hoki sauce à la diable		
Produit laitier	Emmental bio	Six de Savoie	Fromage d'Halloween (mimolette)		Yaourt aromatisé
Dessert	Crème dessert à la vanille	Compote pomme individuelle	Orange sanguine		Marbré

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.