



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 02 du 6 au 10 Janvier 2020

Menu des Rois
Menu végé

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|---|--|--|--|--------------------------------------|
| Entrée | Betterave BIO vinaigrette à l'échalote | Salade de coquillettes BIO à l'ancienne | Salade de pomme de terre oignons et cornichons | Carottes rapées vinaigrette à l'orange | Potage de légumes verts |
| Plat |  Sauté de bœuf au jus |  Poulet rôti aux herbes | Omelette | Couscous végétarien (Boulettes végétarienne, légumes coucous, Semoule BIO) | Filet de colin sauce tomate |
| Accompagnement | Pommes noisette | Brocolis persillés | Potiron béchamel | | Mélange d'épinards et pomme de terre |
| Plat sans viande | Filet de hoki sauce crème | Crêpe aux champignons | | | |
| Produit laitier | Pointe de brie | Suisse sucré | Gouda BIO | Yaourt sucré | Petit moulé ail et fines herbes |
| Dessert | Compote de pomme individuelle | Fruit | Crème chocolat | Galette des Rois | 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

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 03 du 13 au 17 Janvier 2020

Menu d'Hiver
Menu Végé

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|---|--|---|-----------------------------------|---|
| Entrée | Haricots beurre vinaigrettes aux fines herbes | Céleri râpé rémoulade | Salade de pois cassés | Duo d'endives vinaigrette au miel |  Saussisson sec (s/viande : oeuf mayonnaise) |
| Plat |  Emincé de dinde sauce tomate | Dos de colin à la crème basilic |  Sauté de porc sauce charcutière | Tartiflette au fromage | Normandin de veau |
| Accompagnement | Riz BIO créole | Tortis au beurre | Chou fleur persillé BIO | | Petits pois au jus |
| Plat sans viande |  Boulettes végétarienne sauce Tomate | | Omelette | | Calamars à la romaine |
| Produit laitier | Tomme noire | Yaourt aromatisé | Mimolette | Suisse sucré | Edam BIO |
| Dessert | Liégeois vanille | Kiwis BIO | Compote pomme banane individuelle | Fruit de saison BIO | Cake à la rhubarbe |

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 04 du 20 au 24 Janvier 2020

Menu agrumes

Menu Végé

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|-----------------------------------|---|------------------------------------|--|------------------------------------|
| Entrée | Carottes râpées à l'huile d'olive | Salade iceberg croutons vinaigrette aux agrumes | Maïs et haricots rouge vinaigrette | Cake au thon | Potage de potiron |
| Plat | Brandade de poisson | Flan de poireaux et pomme de terre | Rôti de bœuf au jus | Emincé de filet de poulet sauce moutarde | Rôti de porc curry coco |
| Accompagnement | | | Haricots vert persillés BIO | Epinards bechamel | Semoule BIO |
| Plat sans viande | | | Nuggets végétariens | Filet de hoki sauce moutarde | Boulettes végétariennes curry coco |
| Produit laitier | Camembert BIO | Gouda BIO | Suisse sucré | Yaourt nature | Vache qui rit |
| Dessert | Flan nappé caramel | Orange | Oreillons de pêche au sirop | Banane BIO | Compote pomme coing |

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
- 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 05 du 27 au 31 Janvier 2020

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | Menu Nouvel an chinois JEUDI | Menu végété VENDREDI |
|------------------|--|---|---|---|---|
| Entrée | Betterave BIO vinaigrette | Endives vinaigrette au fromage blanc | Chou rouge rappé | Nems | Salade de lentille |
| Plat | Filet de colin façon blanquette |  Sauté de bœuf façon carbonnade |  Sauté de porc au jus |  Filet de poulet sauce aigre douce | Gratin de coquillettes BIO , petits pois, béchamel fromagère |
| Accompagnement | Riz pilaf | Potatoes | Haricots verts | Carottes BIO et champignons | |
| Plat sans viande | | Omelette sauce carbonnade | Crêpes au champignon | Filet de hoki sauce aigre douce | |
| Produit laitier | Montcadi | Yaourt fermier à l'ananas | Maasdam BIO | Flan patissier coco | Suisse nature |
| Dessert | Fruit de saison BIO | Langue de chat | Beignet chocolat | Pâte de fruit | 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.

Menu végété

Menu Chandeleur

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|---|--------------------------------|------------------------------|--|
| Entrée | Macédoine de légumes | Salade de pomme de terre, oignons, cornichons vinaigrette | Champignon sauce fromage blanc | Crêpe fromage | Salade mélangée & croutons |
| Plat |  Sauté de bœuf au paprika | Omelette BIO | Cordon bleu | Filet de hoki sauce normande |  Saucisse de Toulouse |
| Accompagnement | Pomme de terre cubes rissolées | Epinards béchamel | Chou fleur persillé | Riz BIO | Flageolets aux carottes |
| Plat sans viande | Filet de colin au paprika | Nuggets végétariens | | Calamars à la romaine | |
| Produit laitier | Carré de ligueil | Fromage blanc sucré | Edam BIO | Emmental | Yaourt sucré BIO |
| Dessert | Kiwis BIO | Ananas au sirop | Crème dessert chocolat | Compote de pomme du chef | Crêpe sucrée |

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 08 du 10 au 14 Février 2020

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | Menu végété | Menu carnaval |
|------------------|---------------------------------------|---|---|------------------------------|--|
| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
| Entrée | Haricots verts BIO vinaigrette | Potage poireaux pomme de terre | Œuf mayonnaise (s/œuf : terrine de poisson) | Carottes rapées vinaigrette | Salade Sapicao (carottes, celeri, pomme, maïs, persil) |
| Plat | Filet de hoki sauce aurore |  Rôti de dinde sauce crème | Normandin de veau sauce forestière | Hachis parmentier végétarien | Vapata (poisson, tomate, dès de légumes fumet) |
| Accompagnement | Farfalles | Carottes persillées | Brocolis persillés | | Riz BIO Brésilien (raisin et ananas) |
| Plat sans viande | Pané fromager / Crêpe aux champignons | | | | |
| Produit laitier | Yaourt fermier à la vanille | Gouda | Camembert BIO | Tomme blanche | Yaourt aromatisé |
| Dessert | Fruit de saison | Banane BIO | Liégeois au chocolat | Fruit de saison BIO | Cake citron gingembre |

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.