
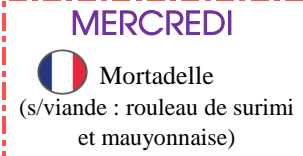



Rentrée Scolaire

Repas Italien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc râpé vinaigrette	Salade de pâtes	 Mortadelle (s/viande : rouleau de surimi et mauyonnaise)	Carottes râpées vinaigrette au miel	Haricots verts vinaigrette à l'échalote
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	Mimolette	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Petit suisse sucré	Carré de Ligeil
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Langue de chat	Cake à la fleur d'oranger	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 12 du 18 au 22 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Repas Américain JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris râpés rémoulade	Potage au potiron	Crêpe au fromage	Carottes et chou blanc râpés sauce cocktail	Taboulé
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	Chantaillou	Yaourt sucré bio	Petit moulé nature	Crème anglaise	Brie
Dessert	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote pomme bio individuelle	Gâteau au chocolat aux noix	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 13 du 25 au 29 Mars 2019

	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
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	Petit suisse sucré	Yaourt fermier à l'ananas	Tomme blanche	Fromage des Pyrénées
Dessert	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Compote pomme fraîche

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
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	Chantaillou	Tomme grise	Saint Paulin	Fondu carré	Petit suisse aromatisé
Dessert	Flan vanille	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Tartelette au citron	Compote de pomme individuelle
	Fruit de saison				

Légende :



Les produits locaux*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs











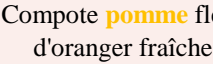


Viande origine France



Recette cuisinée

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Céleri râpés rémoulade	Macédoine de légumes mayonnaise	Friand au fromage	 Salade verte et vinaigrette	 Pâté de campagne et cornichons (s/viande : 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	Gouda	Petit suisse sucré	 Yaourt fermier sucré	 Camembert bio
Dessert	Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison bio	Compote  pomme fleur d'oranger fraîche	Fruit 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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 16 du 15 au 19 Avril 2019

Repas de Pâques

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Betteraves bio à la vinaigrette	Salade de riz	(Euf dur mayonnaise)	Concombres féta 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	Bûchette mi-chèvre	Petit moulé nature	Petit suisse sucré	Edam
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	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 à la 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 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 sarrazin 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.