

Menus Scolaires

Semaine 9 du 1er au 5 mars 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Betteraves à la vinaigrette	Friand fromage	 Céleris râpés rémoulade	 Endives aux dés de fromage	 Coleslaw à la vinaigrette
Plat	 Boulettes de bœuf BIO sauce tomate 	 Rôti de porc au jus 	 Cordon bleu de dinde 	 Sauté de bœuf sauce à la coriandre 	 Filet de hoki sauce au 
Accompagnement	 Semoule BIO 	 Coquillettes BIO 	 Courgettes à la tomate 	 Riz BIO 	 Haricots verts ail et persil 
Sans viande	 Boulettes végétariennes sauce tomate	Calamars à la romaine	Pané de blé, tomates, mozzarella	Crêpe au fromage	
Produit laitier	 Yaourt fermier (de la ferme de Prouzic) 	 Camembert BIO 	Mimolette	 Vache qui rit BIO 	Velouté aux fruits mixés
Dessert	Fruit de saison	 Fruit de saison BIO 	Mousse au chocolat au lait 	Cake à la carotte	Compote pomme banane

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:



Recette cuisinée



Les produits issus de
l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Les produits locaux*
























* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

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

Menus Scolaires

Semaine 10 du 08 au 12 Mars 2021

Menus Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage 	Céleri rémoulade 	Saucisson à l'ail (s/viande : (Euf mayonnaise) 	Salade iceberg et croûtons vinaigrette 	Potage de légumes
Plat	Aiguillettes de poulet sauce au romarin  	Jambon blanc Label Provenance  	Gratin de moules  	Bolognaise de bœuf  	Omelette nature 
Accompagnement	Petit pois aux oignons 	Purée de pomme de terre 	Riz BIO  	Spaghetti 	Haricots verts BIO à l'échalote 
Sans viande	Poisson pané et citron	Galette de soja provençale		Bolognaise de thon	
Produit laitier	Camembert BIO 	Petit moulé ail et fines herbes	Suisse fruité	Vache qui rit BIO 	Crème anglaise
Dessert	Compote pomme fraise	Eclair au chocolat	Poire	Compote de pomme (groupe de producteur Novapom 82) fleur d'oranger fraiche  	Ile flottante

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 :



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

Menus Scolaires

Semaine 11 du 15 au 19 Mars 2021



	Menu végétarien		Menu Saint Patrice		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées des landes vinaigrette	Potage potiron	Radis et beurre	Salade verte et cheddar rouge râpé, vinaigrette	Salade de pâtes BIO
Plat	Cordon bleu de dinde	Gratin de pommes de terre au fromage à tartiflette	Sauté de bœuf sauce aux olives	Shepherd's pie (hachis parmentier irlandais à la viande)	Roti de porc au jus
Accompagnement	Lentilles BIO		Macaronis		Chou fleur béchamel
Sans viande	Filet de merlu au citron		Boulettes végétariennes sauce tomate	Brandade de colin	Poisson pané et citron
Produit laitier	Fromage blanc en eau et sucre	Yaourt sucré	Chantaillou	Edam BIO	Vache qui rit BIO
Dessert	Pomme (groupement de producteur Novapom 82)	Gâteau basque	Banane BIO sauce chocolat	Apple crumble cake (gâteau crumble à la pomme)	Crème dessert 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 :

- Recette cuisinée
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique*
- Poisson MSC Pêche Durable
- Viande origine France
- Les produits locaux*
* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



























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

Menus Scolaires

Semaine 12 du 22 au 26 Mars 2021

Cuisine de Midi-Pyrénées

Menu Végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Taboulé (Semoule BIO) 	 Pâté de foie (s/viande : Surimi mayonnaise)	 Crêpe au fromage	 Potage Dubarry	 Betteraves BIO en vinaigrette 
Plat	 Sausisse de Toulouse de la ferme de Mallossèves 	 Filet de colin sauce à l'aneth 	 Rôti de dinde au jus 	 Allumettes de dinde façon carbonara 	 Jambalaya de riz BIO aux légumes 
Accompagnement	 Carottes au miel et romarin	 Brocolis persillés	 Petits pois	 Coquillettes BIO 	
Sans viande	Galette de soja provençale		Poisson meunière	Poisson pané et citron	
Produit laitier	Carré de ligueil	Yaourt aromatisé	Camembert BIO 	Crème anglaise	Petit moulé nature
Dessert	Tarte normande	Poire	 Compote fraîche de pomme (groupement de producteurs Novapom 82) 	Brownies	 Gâteau au miel et noisettes

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 :



Recette cuisinée



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu américain	Menu Végétarien
	JEUDI		VENDREDI		
Entrée	Salade verte croustons vinaigrette	Concombre vinaigrette à la ciboulette	Lentilles BIO vinaigrette persillées	Salade de tomates maïs vinaigrette	Céleri vinaigrette au cumin
Plat	Paupiettes de veau au jus	Emincé de filet de poulet façon tajine	Chipolatas	Cheesburger et Pommes noisettes	Chili sin carne
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Semoule BIO	Lagolets vert Lab		Riz Bio aux petits légumes
Plat sans viande	Boulette végétariennes sauce tomate	Poisson blanc façon tajine	Pané fromager	Nuggets végétariens	
Produit laitier	Montcadi	Yaourt aux fruits	Maasdam BIO	Vache qui rit BIO	Fromage blanc et sucre
Dessert	Fruit de saison	Eclair vanille	Fruit de saison	Pomme (groupement de producteur Novapom 82) au four au miel	Liégeois 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

Semaine 14 du 05 au 09 Avril 2021

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Radis et beurre	Carottes râpées des landes vinaigrette	Tomate, olives, vinaigrette à l'échalotte	Saucisson à l'ail (s/viande : terrine de poisson)
Plat		Cordon bleu de dinde	Rôti de porc sauce charcutière	Lasagnes de légumes	Boulettes de bœuf BIO
Accompagnement		Légumes piperades	Haricots Lingots du Nord Label rouge		Gratin de chou fleur
Sans viande		Nuggets végétarien	Omelette		Boulettes végétarienne sauce tomates
Produit laitier		Vache qui rit BIO	Yaourt fermier (de la ferme de Prouzic)	Gouda	Crème anglaise
Dessert		Crème dessert vanille	Fruit de saison	Compote de pomme BIO fraîche	Gâteau basque

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 :

-  Recette cuisinée
-  Les produits issus de l'Agriculture Biologique*
-  Poisson MSC Pêche Durable
-  Viande origine France
-  Les produits locaux*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

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

Menus Scolaires

Semaine 15 du 12 au 16 Avril 2021

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte aux dés de fromage vinaigrette à l'huile d'olive	Taboulé (Semoule BIO) à la menthe	Céleri râpés sauce rémoulade	Surimi mayonnaise	Cake au fromage
Plat	Normandin de veau sauce aux champignons	Roti de bœuf au jus	Aiguillettes de poulet au curcuma	Paupiette de veau au jus	Bouchée de blé, légumes et haricots Azuk
Accompagnement	Lentilles BIO	Carottes persillées	Purée de pomme de terre	Epinards hachés béchamel	Haricots verts ail et persil
Sans viande	Boulettes végétariennes sauce tomate	Pané fromager	Filet de colin sauce curcuma	Nuggets végétariens	
Produit laitier	Camembert BIO	Suisse sucré Yaourt aux fruits mixés	Saint paulin	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Beignet au chocolat	Banane BIO	Compote pomme banane	Cake banane chocolat	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:



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