



# Menus Scolaires

Semaine 45 du 4 au 8 Novembre 2019

## Menus végété

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macedoine de légumes à la mayonnaise	Salade verte vinaigrette	Crêpe au fromage	Céleris rapé rémoulade	Chou rouge vinaigrette
Plat	Raviolis	 Saucisse de Toulouse	Boulettes végétales sauce champignon 	Sauté de poulet sauce moutarde	Parmentier de poisson
Accompagnement		Lentilles aux carottes	Brocolis	Haricot verts vapeur	
Plat sans viande	Nuggets végétariens	Dos de colin sauce gingembre	Pané fromager		
Produit laitier	Bleu individuel	Yaourt sucré	Bûchette mi-chèvre	Crème anglaise	Edam BIO
Dessert	Compote de pomme poire individuelle	Fruit de Saison	Banane BIO	Gâteau à la vanille	Liégeois 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 46 du 11 au 15 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg et vinaigrette	Soupe d'endive	Salade de pâte
Plat		 Moelleux de bœuf	Filet de <b>hoki</b> sauce crème	 Carbonnade de bœuf	Omelette nature
Accompagnement		Ratatouille	<b>Riz BIO</b>	Pomme noisette	<b>Chou fleur BIO persillé</b>
Plat sans viande		Filet de <b>hoki</b> pané		Quenelle nature sauce carbonnade	
Produit laitier		Suisse aromatisé	Chantaillou ail et fines herbes	<b>Maasdam BIO</b>	Yaourt aromatisé
Dessert		Gaufre liégeoise	Crème caramel	Compote de <b>pomme fraîche</b> et son spéculos	<b>Kiwi BIO</b>

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 Végé

## Repas Russie

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Rosette de Lyon et cornichons (s/viande : œufs durs mayonnaise)	 Carottes rapées vinaigrette à l'orange	Salade russe (pomme de terre, oignons, cornichons, mayonnaise)	Betterave vinaigrette	Pizza
Plat	Nuggets de poisson	Boulettes végétariennes sauce tomate	 Bœuf façon stroganoff	Carbonara de lardons de volaille	 Rôti de porc sauce oignons
Accompagnement	Epinards Béchamel	<b>Semoule BIO</b>	Petits pois	<b>Coquillettes BIO</b>	Duo carottes et navets
Plat sans viande			Morceaux de <b>colins</b> sauce stroganoff	Carbonara végétarienne	Omelette
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Petit moulé nature	<b>Yaourt nature sucré BIO</b>	Carré de Ligeil	Fromage blanc nature (seau) + sucre
Dessert	<b>Fruit de saison</b>	Flan chocolat	Cigarette russe 2	Compote pomme-coing individuelle	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 48 du 25 au 29 Novembre 2019

## Menu Végé

## Repas médiéval

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées et maïs vinaigrette à l'huile	Salade mélangée et vinaigrette	Taboulé BIO	Paté de campagne (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)	Potage façon cultivateur
Plat	Quenelle nature sauce crème	Paupiette de veau au jus	Rôti de bœuf sauce brune	Le brouet de volaille	Sauté de porc sauce catalane
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Riz BIO	Haricots beurre persillés	Gratin poireaux pomme de terre	Macaronis
Plat sans viande		Omelette	Crêpe aux champignons	Calamars à la romaine	Dos de colin sauce catalane
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Gouda	Suisse aromatisé	Yaourt fermier sucré	Vache qui rit
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme poire individuelle	Fruit de saison	Gâteau du chef au miel et à la noisette	Banane 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.

## Repas Reine des neiges

## Menu Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleris rémoulade	Le met préféré de Sven : Carottes rapées à la vinaigrette au fromage blanc	Maïs & Haricots rouges vinaigrette	Potage Crécy	Salade iceberg vinaigrette
Plat	Filet de lieu sauce citron	 Boulette de bœuf sauce Arendelle : Sauce brune, échalote, aïelles	 Rôti de dinde au jus	 Jambon + Ketchup	Hachis parmentier végétarien
Accompagnement	Semoule BIO	Ana et Elsa : Purée de potiron	Choux fleur béchamel	Coquille BIO	
Plat sans viande		Boulette végétarienne sauce Arendelle	Omelette	Pané fromager	
Produit laitier	Camembert		Maasdam BIO	Yaourt nature sucré	Emmental individuel BIO
Dessert	Crème dessert Chocolat	L'île d'Olaf : Ile flottante et crème anglaise	Compote pomme ananas fraîche	Banane BIO	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 Végé

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Endives vinaigrette	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette au citron	Macédoine de légumes mayonnaise	Potage de potimarron	Chou rouge vinaigrette
Plat	Couscous végétarien (boulettes végétariennes, semoule, légumes couscous)	Steak haché de bœuf	<b>Filet de lieu</b> sauce crème	Nuggets de poulet	Pizza au fromage
Accompagnement		Potatoes	<b>Coquille BIO</b>	Epinards béchamel	<b>Salade verte</b>
Plat sans viande	Galette de soja provençale		Nuggets de blé végétariens		
Produit laitier	<b>Camembert BIO</b>	Saint Paulin	Emmental râpé	Suisse aromatisé	Flan chocolat & sa tranche de pain d'épice
Dessert	Liégeois Vanille	<b>Kiwis BIO</b>	Compote pomme-banane individuelle	Gâteau au yaourt	

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 51 du 16 au 20 Décembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu Végé VENDREDI
Entrée	<b>Haricots vert BIO</b> vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Potage poireaux & pomme de terre	<div style="border: 2px solid red; border-radius: 15px; padding: 10px; display: inline-block;"> <p>✦ Repas de Noël ✦</p> </div>	<b>Betterave vinaigrette BIO</b>
Plat	<b>Dos de colin</b> sauce nantua	 Cordon bleu	Normandin de veau sauce marengo		Nuggets végétariens
Accompagnement	Pommes vapeur persillées	Petits pois & carottes	<b>Semoule BIO</b>		Purée de potiron
Plat sans viande	Pané fromager		<b>Filet de lieu</b> sauce marengo		
Produit laitier	Suisse sucré	Mimolette	Tomme noire		Fromage blanc nature & sucre
Dessert	Compote de pomme individuelle	<b>Fruit de saison local</b>	<b>Banane BIO</b>		Sablé de Retz

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.