


Menus Scolaires

Semaine 9 du 24 au 28 Février 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végé JEUDI	Menu carnaval 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 au jus	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*



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 10 du 2 au 6 Mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végété JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri sauce rémoulade	Panais rapé vinaigrette fromage blanc	Taboulé à la menthe	Potage Dubarry	Pâté de campagne (s/viande : terrine de poisson)
Plat	Aiguillettes de poulet au curcuma	Normandin de veau sauce aux herbes	Rôti de bœuf au jus	Chili sin carne (haricots rouges, brunoise provençale, sauce tomate)	Dos de colin sauce crème
Accompagnement	Coquillettes BIO	Haricots verts aux oignons	Carottes persillées	Riz BIO créole	Petits pois et pomme de terre
Plat sans viande	Filet de hoki au curcuma	Galette provençale	Boulettes végétariennes sauce beryc		
Produit laitier	Mimolette	Camembert BIO	Suisse sucré	Carré fondu	Yaourt nature sucré
Dessert	Compote de pomme	Eclair au chocolat	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Cake banane 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.

Menu végété

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc vinaigrette au fromage blanc	Duo de lentilles vertes et corail vinaigrette	Betterave BIO vinaigrette	Salade pomme de terre et maïs	Salade mêlée vinaigrette & croutons
Plat	Rôti de porc sauce milanaise	Boulettes végétariennes soja tomate basilic	Mignon de poulet sauce à l'ancienne	Rôti de dinde aux champignons	Parmentier de poisson
Accompagnement	Spaghetti	Légumes couscous/ Semoule BIO	Petits pois carottes	Brocolis persillés	
Plat sans viande	Pané fromager		Colin sauce à l'ancienne	Crêpe aux champignons	
Produit laitier	Bûche mi chèvre	Yaourt aromatisé	Suisse sucré	Camembert BIO	Edam BIO
Dessert	Kiwi BIO	Salade de fruit en sirop	Fruit de saison	Gateau des îles	Flan 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 12 du 16 au 20 Mars 2020

	Menu végété		Menu d'autrefois		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Radis & beurre	Macédoine de légumes vinaigrette	Soupe à l'oignon mixé	Céleris vinaigrette au cumin
Plat	 Cordon bleu de dinde	Tortillas	 Sauté de bœuf à la hongroise	 Carbonara de porc	Filet de merlu blanc aux 4 épices
Accompagnement	Chou fleur BIO béchamel		Pommes de terre noisettes	Coquillettes BIO	Riz BIO aux petits légumes
Plat sans viande	Pané fromager		Falafel de pois chiches et fèves sauce hongroise	Carbonara de poisson	
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Yaourt sucré BIO	Coulommiers	Emmental râpé	Saint paulin
Dessert	Rocher coco	Fruit de saison	Banane BIO	Crème dessert au chocolat	Compote pomme pain d'épice
	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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 13 du 23 au 27 Mars 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu végété JEUDI	Repas Savoyard VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette au fromage blanc curry	Betterave BIO vinaigrette	Perle de pâtes vinaigrette au ketchup	Chou blanc vinaigrette	Salade mélangée vinaigrette
Plat	Emincé de dinde sauce provençale	Paupiette de veau sauce aux pruneaux	 Sauté de bœuf sauce échalotes	Nuggets de blé	Croziflette aux lardons de porc
Accompagnement	Semoule BIO	Riz BIO pilaf	Jeunes carottes	Epinards à la crème de vache qui rit / pomme de terre vapeur	
Plat sans viande	Filet de lieu sauce provençale	Boulette végétarienne sauce aux pruneaux	Omelette sauce échalotes		Croziflettes de légumes et fromage
Produit laitier	Emmental	Carré de ligueil	Yaourt sucré BIO	Edam BIO	Suisse fruité
Dessert	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Compote de pommes fleur d'oranger	Fruit de saison	Gâteaux aux fruits rouges

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes	Carottes râpées vinaigrette aux fines herbes	 Saucisson à l'ail (s/viande: œuf mayonnaise)	Céleri râpé pomme mayonnaise	Haricots verts BIO
Plat	Paupiette de veau sauce dijonnaise	 Jambon blanc	Filet de merlu blanc sauce normande	 Rôti de dinde sauce champignons	Pois chiche et curcuma
Accompagnement	Semoule BIO	Coquillettes BIO	Légumes du jour	Riz BIO créole	Penne
Plat sans viande	Filet de hoki sauce dijonnaise	Omelette aux fines herbes		Galette végétarienne sauce champignons	
Produit laitier	Chanteneige	Brie en pointe	Crème anglaise	Tomme noire	Yaourt fermier à la noix de coco
Dessert	Kiwi BIO	Fruit de saison	île flottante	Fruit de saison	Pomme au four au miel

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.