



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 45 du 02 au 06 Novembre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave BIO vinaigrette Haricots verts vinaigrette	 Pâté en croute		Potage de poireaux et pommes de terre	Salade iceberg vinaigrette Chou rouge vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf façon carbonade	Poisson blanc meunière		Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Œuf dur Florentine
Accompagnement	Carottes à l'étuvée	Coquillettes BIO		Semoule BIO	
Plat sans viande	Filet de lieu sauce crème			Boulettes végétariennes sauce tomate	
Produit laitier	Gouda	Yaourt nature et sucre		Suisse fruité	Crème anglaise
Dessert	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Clémentine Fruit frais		Poire Fruit frais	Brownies du chef

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 9 au 13 Novembre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette au citron Céleri rémoulade	Potage de potiron et poire	Férié	Laitue vinaigrette à l'huile d'olive Betterave rouge vinaigrette	Haricots verts BIO vinaigrette Chou rouge
Plat	Paupiette de veau sauce au jus	Haut de cuisse de poulet rôti		Galette soja provençale	Brandade de Colin
Accompagnement	Riz BIO pilaf	Haricots beurre persillés		Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	
Plat sans viande	Filet de colin sauce provençale	Nuggets de poisson			
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Edam BIO		Camembert BIO	Carré fondu
Dessert	Ananas au sirop Fruit frais	Eclair au chocolat		Liégeois au chocolat Liégeois vanille	Kiwi BIO Fruit frais

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 végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge rapé vinaigrette à l'ail Salade verte vinaigrette dès de fromage	Potage façon cultivateur		Endives vinaigrette Carottes rapées vinaigrette	Pâté de campagne Crêpe au fromage
Plat	Lardon de porc façon carbonara	Risotto BIO aux deux lentilles		Filet de colin sauce rougail	Sauté de bœuf façon bourguignon
Accompagnement	Coquillettes BIO			Pommes de terre noisette	Duo de carotte et navet
Plat sans viande	Omelette nature				Nuggets végétarien
Produit laitier	Suisse fruité	Maasdam BIO		Vache qui rit BIO	Crème anglaise
Dessert	Orange BIO Fruit frais	Crème dessert vanille Crème dessert caramel		Compote fraîche pomme cannelle	Gâteau à la vanille

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 23 au 27 Novembre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage carottes BIO	Céleri râpé rémoulade Carottes rapées vinaigrette		Salade iceberg vinaigrette Endives vinaigrette	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette Salade de pâtes
Plat	 Saucisse de Toulouse grillée	 Emincé de dinde sauce crème		Gratin de coquillettes BIO petits pois béchamel fromagère	Poisson pané 100% filet
Accompagnement	Potatoes	Jardinière de légumes			Haricots verts persillés
Plat sans viande	Boulettes végétariennes	Filet de colin			
Produit laitier	Bûchette lait mélange	Fromage blanc et sucre		Vache qui rit BIO	Saint Paulin
Dessert	Pomme Fruit frais	Banane BIO Fruit frais		Compote fraîche pomme au petit beurre	Cake aux pépites de 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 49 du 30 Novembre au 06 Décembre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte vinaigrette Pomelos et sucre	Salade de blé arlequin vinaigrette Salade de pois chiches		Potage Dubarry	Tarte au fromage
Plat	Coquillettes Bio aux allumettes de dinde	Cordon bleu de dinde		Filet de colin d'Alaska sauce aux câpres	Penne aux pois chiche BIO et curcuma
Accompagnement		Poireaux béchamel		Riz BIO pilaf	
Plat sans viande	Coquillettes Bio aux légumes et fromage	Filet de colin sauce aigre douce			
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Edam BIO		Mimolette	Yaourt aromatisé
Dessert	Madeleine Gauffre de liège	Clémentine Fruit frais		Compote fraîche pomme citron	Kiwi BIO Fruit frais

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 50 du 07 au 11 Décembre 2020

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette au citron Pannais rapés vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade verte vinaigrette à l'échalotte Pomelos et sucre	Potage de potiron
Plat	Sauté de porc sauce moutarde	Rôti de bœuf sauce au jus		Gratin de lentilles BIO à la patate douce	Filet de merlu blanc sauce citron
Accompagnement	Semoule BIO	Haricots verts persillés			Petit pois
Plat sans viande	Filet de colin sauce moutarde	Omelette nature			
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Maasdam BIO		Chantailou	Buchette lait mélange
Dessert	Pomme Fruit frais	Ananas Fruit frais		Banane BIO Fruit frais	Crème dessert caramel 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 :



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 14 au 20 Décembre 2020

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive Céleri râpée rémoulade	Potage de légumes verts			Macedoine de légumes vinaigrette Chou fleur vinaigrette
Plat	Parmentier au soja BIO	 Rôti de dinde sauce au curry			 Boulettes au porc sauce champignons
Accompagnement		Riz Bio pilaf			Carottes à l'étuvée
Plat sans viande		Crêpe au fromage		Menu de Noël	Nuggets végétarien
Produit laitier	Vache qui rit BIO	Emmental tranché			Chantailou
Dessert	Compote fraîche pomme ananas	Orange BIO Fruit frais			Crème dessert 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.