




Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 36 du 3 au 7 Septembre 2018

Rentrée Scolaire

Repas de la rentrée

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|---|-------------------------------------|--|--|---|
| Entrée | Carottes râpées à la vinaigrette | Œufs durs et mayonnaise | Salade verte aux croûtons et vinaigrette | Melon | Taboulé |
| Plat |  Escalope de dinde sauce aux champignons | Aiguillettes de blé carottes panées |  Rôti de dinde nature |  Lasagnes de bœuf | Filet de colin corn flakes et citron |
| Accompagnement | Riz | Gratin de chou fleur | Haricots blancs à la tomate | | Ratatouille |
| Plat sans viande | Filet de hoki sauce aux champignons | Boulettes sarrasin lentilles | | Lasagnes de saumon | |
| Produit laitier | Mimolette | Yaourt sucré bio | Edam | Cake au chocolat et crème anglaise | Camembert |
| Dessert | Compote pomme fraise individuelle | Fruit de saison | Flan nappé au caramel | | 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 :



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 | Macédoine de légumes au thon et à la mayonnaise | Pastèque | Betteraves bio persillées à la vinaigrette | Crêpe au fromage | Tomates au surimi et à la vinaigrette |
| Plat |  Sauté de bœuf sauce méditerranéenne |  Jambon blanc de porc | Boulettes d'agneau sauce aigre douce | Poêlée de colin doré au beurre et citron |  Migouillettes de poulet sauce façon tajine |
| Accompagnement | Pommes de terre vapeur | Gratin de brocolis | Duo de carottes jaunes et oranges | Courgettes façon provençales | Semoule |
| Plat sans viande | Filet de hoki sauce méditerranéenne | Omelette | Calamars à la romaine | | Galette de soja sauce façon tajine |
| Produit laitier | Petit suisse aromatisé | Emmental bio | Bleu | Fromage blanc sucré | Fondu carré |
| Dessert | Fruit de saison | Crème vanille | Tarte aux pêches | Fruit de saison | Cocktail de fruits au sirop |

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 38 du 17 au 21 Septembre 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|--|-----------------------------|--|---|
| Entrée | Salade de cœur de blé | Duo carottes et courgettes râpées à la vinaigrette | Melon | Concombres sauce bulgare | Saucisson et cornichon (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise) |
| Plat |  Haut de cuisse de poulet sauce à la catalane |  Bolognaise de bœuf | Quiche Lorraine |  Rôti de porc nature | Calamars à la romaine et citron |
| Accompagnement | Haricots verts bio | Coquillettes et râpé | Salade verte et vinaigrette | Lentilles aux carottes | Epinards hachés à la béchamel |
| Plat sans viande | Filet de colin sauce à la catalane | Bolognaise de thon | Crêpe au fromage | Aiguillettes de blé carottes panées | |
| Produit laitier | Bûchette mi-chèvre | Vache qui rit | Saint Nectaire | Velouté aux fruits mixés | Yaourt sucré bio |
| Dessert | Fruit de saison | Abricots au sirop | Mousse au chocolat au lait | Fruit de saison | Cake à la pomme |

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 39 du 24 au 28 Septembre 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|--|---------------------------------|--|----------------------------------|
| Entrée | Tomates basilic et vinaigrette | Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette | Salade de pâtes bio | Pizza au fromage | Betteraves à la vinaigrette |
| Plat |  Emincé de bœuf façon Goulash |  Saucisse de Toulouse | Pépites de colin aux 3 céréales |  Rôti de dinde nature | Paupiette de veau |
| Accompagnement | Semoule | Pommes noisettes et ketchup | Ratatouille | Petits pois-carottes | Gratin de chou fleur |
| Plat sans viande | Filet de cabillaud façon goulash | Aiguillettes de colin panées au fromage | | Omelette | Falafel de pois chiches et fèves |
| Produit laitier | Mimolette | Samos | Fromage blanc aromatisé | Coulommiers | Yaourt fermier à l'ananas |
| Dessert | Liégeois au chocolat | Compote pomme individuelle | Fruit de saison | Fruit de saison bio | Tarte au flan |

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 40 du 1er au 5 Octobre 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------------|
| Entrée | Macédoine de légumes à la mayonnaise | Œufs durs et mayonnaise | Concombres feta olives tomates à la vinaigrette | Taboulé | Haricots verts à la vinaigrette |
| Plat | Carbonara | Igillettes de poulet sauce basquaise | Hachis Parmentier | Cordon bleu de dinde | Filet de saumon sauce aurore |
| Accompagnement | Pennes | Carottes bio persillées | | Brocolis à la béchamel | Riz bio |
| Plat sans viande | Saumon à la crème | Poêlée de colin doré au beurre | Parmentier de soja | Pané de blé tomate mozzarella | |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Petit suisse sucré | Gouda bio | Fraidou | Brie |
| Dessert | Fruit de saison | Eclair au chocolat | Fruit de saison | Compote pomme fraîche | Flan 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.

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|--|--|---|--|---|
| Entrée | Céleris râpés rémoulade | Friand au fromage | Salade de riz | Mousse de pois chiches et biscotte | Salade verte aux croûtons et vinaigrette |
| Plat |  Emincé de dinde sauce aux épices |  Paleron de bœuf au jus | Filet de colin corn flakes et citron | Chili sin carne (quinoa, tomates, haricots rouges, poivrons, maïs) | Omelette |
| Accompagnement | Semoule | Duo d'haricots verts et beurre | Epinards branches bio à la béchamel | | Gratin de potiron et de pommes de terre |
| Plat sans viande | Filet de hoki sauce aux épices | Boulettes de soja à la tomate et au basilic | | | |
| Produit laitier | Carré de Ligeuil | Fromage blanc sucré | Velouté aux fruits mixés | Tomme noire | Petit cotentin ail et fines herbes |
| Dessert | Crème au chocolat | Fruit de saison | Ananas au sirop | Cake poire et amande | 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 :



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 42 du 15 au 19 Octobre 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|------------------------------------|------------------------------------|---|
| Entrée | Chou fleur au surimi et à la vinaigrette | Betteraves bio ciboulette à la vinaigrette | Pizza au fromage | Concombres à la vinaigrette | Carottes râpées à la vinaigrette |
| Plat | Filet de hoki sauce nantua | Jambon blanc de porc | Escalope de dinde sauce forestière | Boulettes de bœuf sauce tomate | Calamars à la romaine et citron |
| Accompagnement | Macaronis bio | Lentilles | Carottes persillées | Potatoes | Petits pois aux oignons |
| Plat sans viande | Boulettes sarrasin lentilles / Omelette / Nuggets végétal | | | | |
| Produit laitier | Fondu carré | Saint Paulin | Yaourt fermier à la vanille | Yaourt sucré | Tomme blanche |
| Dessert | Compote pomme poire individuelle | Liégeois à la vanille | Fruit de saison | Fruit de saison | Quatre quart |
| <p>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.</p> | | | | | |

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 43 du 22 au 26 Octobre 2018

Vacances scolaires

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|------------------|--|--|--|--|---|
| Entrée | Céleris râpés rémoulade | Salade de cœur de blé | Crêpe au fromage | Endives aux dès de fromage et à la vinaigrette | Salade verte mimosa et vinaigrette |
| Plat |  Sauté de bœuf sauce au curry | Poelée de colin doré au beurre et citron | Paupiette de veau sauce aux cornichons |  Saucisse de Toulouse |  Rôti de dinde |
| Accompagnement | Semoule | Chou fleur béchamel | Haricots verts bio | Haricots blancs à la tomate | Gratin de navets pommes de terre |
| Plat sans viande | Œufs durs sauce au curry | Pané de blé tomate mozzarella | | Aiguillettes de colin panées au fromage | Galette de quinoa à la provençale |
| Produit laitier | Vache qui rit | Camembert bio | Fromage blanc sucré | Edam | Petit suisse aromatisé |
| Dessert | Fruit de saison | Fruit de saison | Cocktail de fruits au sirop | Mousse au chocolat au lait | Cake à la fleur d'oranger |

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 44 du 29 Octobre au 2 Novembre 2018

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|--|------------------------------------|--|----------------|--|
| Entrée | Betteraves à la vinaigrette | Taboulé | Carottes râpées aux asticots (pousse de soja) | Férialé | Pâté de campagne et cornichon (s/viande : œuf dur et mayonnaise) |
| Plat |  Bolognaise de bœuf | Escalope de dinde viennoise |  Rôti de porc à la diable | | Pépites de colin aux 3 céréales |
| Accompagnement | Macaronis | Gratin de brocolis bio | et sa purée de Jack O lantern (potiron) | | Epinards branches bio à la béchamel |
| Plat sans viande | Bolognaise de thon | Aiguillettes de blé carotte panées | Filet de hoki sauce à la diable | | |
| Produit laitier | Emmental bio | Six de Savoie | Fromage d'Halloween (mimolette) | | Yaourt aromatisé |
| Dessert | Crème dessert à la vanille | Compote pomme individuelle | Orange sanguine | | Marbré |

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*

* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*



Poisson MSC Pêche Durable



Viande origine France



Recette cuisinée

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