




Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 36 du 31 Août au 4 Septembre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Haricots beurre vinaigrette aux fines herbes	 Oeufs durs mayonnaise (s/œufs : surimi mayonnaise)	Tomates vinaigrette	Melon
Plat		Colin façon tajine	 Rôti de boeuf	Lentilles BIO à l'indienne	 Emincé de poulet sauce tomate
Accompagnement		Semoule BIO	Ratatouille et pomme de terre	Riz BIO pilaf	Coquillettes BIO
Plat sans viande			Pané fromager		Filet de colin sauce tomate
Produit laitier		Petit moulé ail et fines herbes	Fromage blanc nature & sucre	Saint Paulin	Emmental Bio rapé
Dessert		Eclair au chocolat	Fruit de saison	Flan vanille	Raisin

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 végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Macédoine de légumes vinaigrette	Laitue vinaigrette à l'huile d'olive	Pastèque	Médaille de surimi sauce ketchup
Plat	 Saucisse de Strasbourg	Boulettes sarrasin, lentilles, légumes, emmental sauce Provençale	 Rôti de porc sauce aux herbes	Marmite de poisson sauce dieppoise	 Bœuf sauce bourguignon
Accompagnement	Haricots blancs à la tomate	Coquillettes BIO et julienne de légumes	Frites	Riz BIO pilaf	Carottes vichy
Plat sans viande	Omelette		Filet de colin sauce aux herbes		Nuggets de poisson
Produit laitier	Yaourt fermier aromatisé	Carré de Liqueil	Suisse aux fruits	Chantailou	Edam BIO
Dessert	Banane BIO	Crème dessert chocolat	Prune	Compote de pomme BIO	Tarte au sucre

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 14 au 18 Septembre 2020

	Repas végétarien		Repas du sud		
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave BIO vinaigrette	Concombre en tartare	Lentilles BIO vinaigrette	Melon	Perles de pâtes vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Plat	Bolognaise de bœuf	Mignon de poulet sauce champignons	Omelette	Pizza mozzarella emmental	Poisson blanc meunière
Accompagnement	Macaronis	Haricots verts BIO en persillade	Piperade		Brocolis sauce fromage fondu
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Boulettes végétariennes sauce champignons			
Produit laitier	Emmental Râpé	Yaourt aux fruits	Suisse sucré	Maasdam BIO	Bûchette mi chèvre
Dessert	Pêche	Ananas en sirop	Raisin	Liégeois vanille	Compote de pomme BIO pêche

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 21 au 25 Septembre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé BIO	Velouté de potiron	Carottes rapées vinaigrette	Tomates vinaigrettes	Beignet de chou fleur
Plat	Jambon blanc label rouge	Timbale milanaise (allumette de dinde champignons)	Boulettes de bœuf sauce tomate	Beignet de calamars à la romaine	Flan de carottes à l'emmental
Accompagnement	Lentilles BIO	Coquillettes BIO	Pommes noisettes	Petits pois au jus	
Plat sans viande	Omelette	Filet de lieu sauce champignons	Boulettes de sarasin sauce tomate		
Produit laitier	Pointe de brie	Emmental râpé	Yaourt sucré	Chantailou	Suisse fruité
Dessert	Raisin	Fruit de saison	Fruit BIO	Compote pomme BIO citron	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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 40 du 28 Septembre au 02 Octobre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes tricolores vinaigrette	Céleri rémoulade	Salade verte vinaigrette	Salade de pommes de terre vinaigrette ciboulette
Plat	 Saucisse de toulouse	 Rôti de bœuf	 Haut de cuisse de poulet	Lasagnes de légumes	Filet de poisson pané
Accompagnement	Purée de pomme de terre	Haricots beurre persillés	Petits pois aux oignons		Chou fleur sauce béchamel
Plat sans viande	Quenelle de brochet sauce citron	Omelette	Poisson blanc meunière		
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache qui rit BIO	Mimolette	Fromage blanc nature + sucre vergeoise	Camembert BIO
Dessert	Fruit de saison BIO	Banane BIO	Gâteau au miel noisettes	Fruit de saison BIO	Mousse 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 41 du 05 au 10 Octobre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote	Pâté de foie (s/viande : œuf dur mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
Plat	Omelette	Sauté de poulet façon chasseur	Curry de poisson aux carottes	Hachis parmentier	Rôti de porc sauce au thym
Accompagnement	Brocolis sauce tomate	Coquillettes BIO	Semoule BIO		Petits pois au jus
Plat sans viande		Nuggets de poisson		Parmentier de poisson	Poisson sauce au thym
Produit laitier	Chantaillou	Emmental BIO râpé	Petit suisse sucré	Edam BIO	Crème anglaise
Dessert	Compote pomme BIO fleur d'oranger	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop	Œuf à la neige

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 42 du 12 au 16 Octobre 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de carottes et chou vinaigrette	Lentilles Bio vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Concombre vinaigrette au poivron	Potage de potiron
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori	Poisson blanc meunière	Sauté de bœuf sauce paprika	Parmentier aux deux haricots	Vol au vent de poulet sauce champignons
Accompagnement	Semoule BIO	Purée de pommes de terre et potiron	Pomme de terre cube rissolé		Riz BIO pilaf
Plat sans viande	Boulettes végétariennes sauce tandoori		Galette végétarienne sauce paprika		Vol au vent de colin sauce champignon
Produit laitier	Yaourt fermier aromatisé	Mimolette	Suisse aromatisé	Petit moulé	Edam BIO
Dessert	Fruit de saison	Flan au chocolat	Banane BIO	Cookie chocolat	Fruit de saison

Repas végétarien

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.