

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	Salade de maïs oignon rouge vinaigrette Salade riz	Potage de poireaux et pommes de terre	Salade iceberg vinaigrette Chou rouge vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf façon carbonade	Poisson blanc meunière	 Rôti de dinde	Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Œuf dur Florentine
Accompagnement	Carottes à l'étuvée	Coquillettes BIO	Purée de pomme de terre et potiron	Semoule BIO	
Plat sans viande	Filet de lieu sauce crème	 Omelette nature		Boulettes végétariennes sauce tomate	
Produit laitier	Gouda Mimolette	Yaourt nature et sucre Suisse fruité	Petit moulé nature Chantaillou ail et fines herbes	Suisse fruité Yaourt aromatisé	Crème anglaise
Dessert	Crème dessert vanille Crème dessert chocolat	Clémentine Fruit frais	Compote de pomme Cocktail de fruit	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	VENREDI
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 Fromage blanc et sucre	Edam BIO Tomme grise		Camembert BIO Carré de ligueil	Carré fondu Petit mou­lé ail et fines herbes
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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 47 du 16 au 20 Novembre 2020

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge rapé vinaigrette à l'ail Salade verte vinaigrette dès de fromage	Potage façon cultivateur	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote Brocolis vinaigrette	Endives vinaigrette Carottes rapées vinaigrette	 Pâté de campagne Crêpe au fromage
Plat	 Lardon de porc façon carbonara	Risotto BIO aux deux lentilles	 Rôti de porc sauce aux herbes	Filet de colin sauce rougail	 Sauté de bœuf façon bourguignon
Accompagnement	Coquillettes BIO		Petit pois	Pommes de terre noisette	Duo de carotte et navet
Plat sans viande	 Omelette nature		Filet de merlu blanc sauce aneth	Nuggets végétarien	
Produit laitier	Suisse fruité Yaourt sucré	Maasdam BIO Mimolette	Yaourt aromatisé Petit suisse sucré	Vache qui rit BIO Chantaillou ail et fines herbes	Crème anglaise
Dessert	Orange BIO Fruit frais	Crème dessert vanille Crème dessert caramel	Clémentine Fruit frais	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	Taboulé d'hiver (semoule BIO) Salade riz	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	 Œuf dur	Gratin de coquillettes BIO petits pois béchamel fromagère	Poisson pané 100% filet
Accompagnement	Potatoes	Jardinière de légumes	Gratin de chou fleu béchamel		Haricots verts persillés
Plat sans viande	Boulettes végétariennes	Filet de colin			
Produit laitier	Bûchette lait mélange Tomme blanche	Fromage blanc et sucre Suisse fruité	Petit moulé ail et fines herbes Vache picon	Vache qui rit BIO Petit moulé	Saint Paulin Carré de Ligueil
Dessert	Pomme Fruit frais	Banane BIO Fruit frais	Poire 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	Chou rouge râpé vinaigrette Chou blanc vinaigrette fromage blanc	Potage Dubarry	Tarte au fromage
Plat	 Coquillettes Bio aux allumettes de dinde	 Cordon bleu de dinde	 Steak haché de bœuf ketchup	Filet de colin d'Alaska sauce aux câpres	Penne aux pois chiche BIO et curcuma
Accompagnement		Poireaux béchamel	Purée de pomme de terre	Riz BIO pilaf	
Plat sans viande	Coquillettes Bio aux légumes et fromage	Filet de colin sauce aigre douce	Boulettes végétariennes		
Produit laitier	Yaourt nature et sucre Fromage blanc et sucre	Edam BIO Gouda	Suisse sucré Yaourt aromatisé	Mimolette Montcadi	Yaourt aromatisé Suisse fruité
Dessert	Madeleine Gauffre de liège	Clémentine Fruit frais	Poire 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 Panais rapés vinaigrette	Crêpe au fromage	Endives vinaigrette au fromage blanc Poireau vinaigrette	Salade verte vinaigrette à l'échalotte Pomelos et sucre	Potage de potiron
Plat	 Sauté de porc sauce moutarde	 Rôti de bœuf sauce au jus	 Haut de cuisse de poulet rôti	Gratin de lentilles BIO à la patate douce	Filet de merlu blanc sauce citron
Accompagnement	Semoule BIO	Haricots verts persillés	Gratin de chou fleur		Petit pois
Plat sans viande	Filet de colin sauce moutarde	 Omelette nature	Quenelle nature sauce tomate		
Produit laitier	Yaourt nature et sucre Suisse fruité	Maasdam BIO Emmental	Carré Liqueuil Saint paulin	Chantaillou Vache picon	Buchette lait mélange Tomme blanche
Dessert	Pomme Fruit frais	Ananas Fruit frais	Beignet chocolat noisette Beignet aux pommes	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	Salade verte croutons vinaigrette Betterave vinaigrette	Menu de Noël	Macedoine de légumes vinaigrette Chou fleur vinaigrette	
Plat	Parmentier au soja BIO	 Rôti de dinde sauce au curry	Tartiflette au fromage		 Boulettes au porc sauce champignons	
Accompagnement		Riz Bio pilaf			Carottes à l'étuvée	
Plat sans viande	Crêpe au fromage				Nuggets végétarien	
Produit laitier	Vache qui rit BIO Chantaillou ail et fines herbes	Emmental tranché Maasdam BIO	Yaourt sucré Petit suisse fruit		Chantaillou Vache qui rit BIO	
Dessert	Compote fraîche pomme ananas	Orange BIO Fruit frais	Fruit frais 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.