


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Férialé	Salade verte mimosa et vinaigrette	Salade de pâtes	Radis et beurre
Plat	 Sauté de bœuf à la méditerranéenne		Waterzoï de saumon	Paupiette de veau façon sauce grand-mère	Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Semoule		Pommes rösties	Carottes	Brocolis persillés
Plat sans viande	Filet de colin à la méditerranéenne		Boulettes sarrazin lentilles sauce façon grand-mère	Pané de blé tomate mozzarella	
Produit laitier	Bleu		Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Emmental bio
Dessert	Crème vanille		Fruit de saison	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*

* 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	Betteraves à la vinaigrette	Férialé	Carottes râpées à la vinaigrette	Férialé	Taboulé bio
Plat	 Escalope de dinde sauce au curry		 Bolognaise de bœuf		Poêlée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Blé		Macaronis		Ratatouille
Plat sans viande	Filet de hoki sauce au curry		Bolognaise de thon		
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé		Mimolette		Brie
Dessert	Fruit de saison bio		Compote fraîche		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*

* 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 20 du 14 au 18 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres à la Mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons) et vinaigrette	Salade de cœur de blé	Tarte au fromage	Pâté de campagne (s/viande : œufs durs et mayonnaise)	Tomates à la vinaigrette
Plat	 Marengo de veau	Calamars à la romaine et citron	Boulettes d'agneau à la provençale	 Rôti de dinde nature	 Jambon blanc
Accompagnement	Riz	Epinards branches à la béchamel	Haricots verts bio	Lentilles	Gratin de pommes de terre et salsifis
Plat sans viande	Œufs durs sauce façon Marengo		Galette de soja à la provençale	Crêpe au fromage	Poêlée de colin doré au beurre
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Yaourt fermier à la vanille	Edam	Cantafrais	Yaourt sucré
Dessert	Fruit de saison	Abricots au sirop	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison bio	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*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

* 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 21 du 21 au 25 Mai 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas végétarien VENDREDI
Entrée	Férialé	Friand au fromage	Radis et beurre	Salade verte aux croûtons et vinaigrette	Salade de riz
Plat		Filet de colin sauce à la tomate	 Emincé de poulet sauce forestière	Coquillettes à la Carbonara	Pané de blé tomate mozzarella
Accompagnement		Carottes braisées	Brocolis bio		Petits pois
Plat sans viande		Omelette		Egrené végétarien à la crème	
Produit laitier		Camembert	Fromage blanc sucré	Velouté aux fruits mixés	Samos
Dessert		Liégeois au chocolat	Financier	Fruit de saison	Fruit de saison
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*

* 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	Tomates persillées à la vinaigrette	Melon	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade de pâtes	Sardines
Plat	Haut de cuisse sauce à la mimolette	Saucisse de Toulouse	Emincé de bœuf façon Goulash	Cordon bleu de dinde	Pépites de colin aux 3 céréales
Accompagnement	Cœur de blé	Haricots blancs	Semoule	Courgettes à la provençale	Chou fleur bio à la béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce à la mimolette	Omelette	Boulettes sarrazin lentilles façon Goulash	Aiguillettes de blé et carottes panées	
Produit laitier	Tomme blanche	Saint Paulin	Yaourt sucré bio	Gouda	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Crème au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Cake 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*

* 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	Taboulé	Duo carottes/courgettes râpées à la vinaigrette	Pastèque	Betteraves bio persillées à la vinaigrette	Pizza au fromage
Plat	 Filet de poulet sauce à la catalane	 Chili con carne	 Rôti de porc au jus et au thym	Boulettes d'agneau sauce façon tajine	Poêlée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Haricots verts	Riz	Purée au lait	Légumes couscous	Epinards bio hachés à la béchamel
Plat sans viande	Œufs durs sauce à la catalane	Chili con soja	Calamars à la romaine	Filet de colin sauce façon tajine	
Produit laitier	Coulommiers	Yaourt aromatisé	Mimolette	Fromage blanc aromatisé	Délice de chèvre
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Cake au citron	Compote pomme fraise individuelle

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*

* 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	Haricots beurre à la niçoise (tomates, thon, olive)	Melon jaune	Tomates au maïs et à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Concombres bulgare ciboulette
Plat	Sauté de bœuf à la provençale	Escalope de dinde sauce aux épices	Omelette	Calamars à la romaine et citron	Jambon blanc
Accompagnement	Pommes de terre vapeur aux herbes	Semoule bio	Lentilles	Ratatouille	Petits pois
Plat sans viande	Filet de hoki à la provençale	Boulettes sarrazin lentilles sauce aux épices	Pané de blé tomate mozzarella		
Produit laitier	Carré de Ligeuil	Six de Savoie	Velouté aux fruits mixés	Petit suisse sucré	Tomme noire
Dessert	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Ananas au sirop	Gâteau au fromage blanc

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*

* 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 25 du 18 au 22 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur à la mayonnaise	Tarte méditerranéenne	Salade de lentilles	Salade verte aux dèes de fromage et vinaigrette	Saucisson et cornichon (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	Aiguillette de poulet sauce au bleu	Filet de hoki sauce à l'aneth	Paupiette de veau au jus	Bolognaise de bœuf	Sauté de porc sauce aux olives
Accompagnement	Riz bio	Carottes	Courgettes aux herbes	Pennes	Haricots verts aux poivrons
Plat sans viande	Filet de colin sauce au bleu	Aiguillettes de blé carotte panées		Bolognaise végétarienne	Omelette
Produit laitier	Emmental	Yaourt sucré	Brie	Fromage blanc aromatisé	Gouda bio
Dessert	Compote pomme individuelle	Fruit de saison	Crème vanille	Fruit de saison	Cake 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*

* 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 26 du 25 au 29 Juin 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas Américain VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Pastèque	Duo concombres et tomates à la vinaigrette	Salade de pâtes bio	Coleslaw (carottes chou blanc râpés) raisins secs mavoronnaise
Plat	Haut de cuisse de poulet sauce rougail	Saucisse de Toulouse	Sauté de bœuf sauce à l'orientale	Pépites de colin aux 3 céréales	Cheeseburger
Accompagnement	Brocolis persillés	Flageolets au thym	Semoule	Epinards branche à la béchamel	Potatoes et ketchup
Plat sans viande	Thon sauce rougail	Calamars à la romaine	Boulettes sarrazin lentilles sauce orientale		Nuggets de poisson
Produit laitier	Vache qui rit	Bûchette mi-chèvre	Yaourt fermier sucré	Saint Paulin	Petit suisse aromatisé
Dessert	Fruit de saison bio	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Compote fraîche	Donuts 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*

* 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	Tomates au thon à la vinaigrette	Taboulé	Pizza au fromage	Betteraves bio à la vinaigrette	Melon
Plat	Boulettes de bœuf sauce aigre douce	Rôti de porc nature	Poêlée de colin doré au beurre et citron	Escalope de dinde viennoise	Filet de poulet sauce tomate-basilic
Accompagnement	Riz	Petits pois aux carottes	Chou fleur bio persillé	Gratin de courgettes provençales	Macaronis
Plat sans viande	Egrené végétarien sauce aigre douce	Omelette	Pané de blé tomate mozzarella	Filet de colin sauce tomate basilic	
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Camembert	Fondu carré	Fromage blanc sucré	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme poire individuelle	Cake à l'ananas	Crème 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*

* 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.