

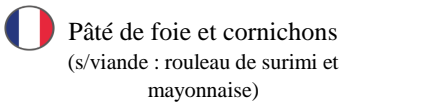
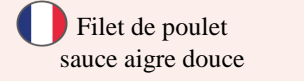
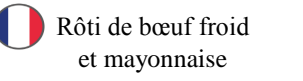



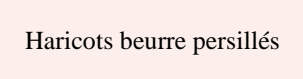
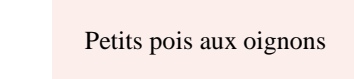
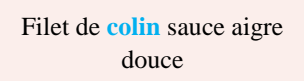



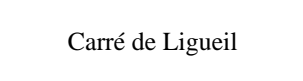
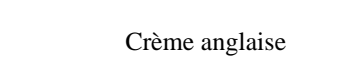
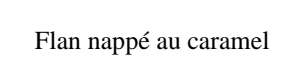

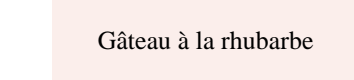



Rentrée Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	 Salade de pâtes	Férialé	 Salade verte et vinaigrette	 Pâté de foie et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	 Filet de poulet sauce aigre douce	 Rôti de bœuf froid et mayonnaise		 Saucisse de Toulouse	 Brandade de lieu
Accompagnement	 Semoule	 Haricots beurre persillés		 Petits pois aux oignons	
Plat sans viande	 Filet de colin sauce aigre douce	 Œufs durs et stick mayonnaise		 Pané fromager	
Produit laitier	 Mimolette			 Carré de Liguail	 Crème anglaise
Dessert	 Flan nappé au caramel	 Fruit de saison		 Gâteau à la rhubarbe	 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

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 20 du 13 au 17 Mai 2019



Semaine Européenne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 KartoffelSalat (salade de pommes de terre cornichons vinaigrette ciboulette et persil)	Concombres à la ciboulette	Tomates vinaigrette au basilic	Radis et beurre	Pizza au fromage
Plat	Boulettes d'agneau sauce aux épices	 Lardons façon Carbonara	 Sauté de bœuf au jus	Filet de colin meunière	 Moussaka de bœuf 
Accompagnement	Légumes couscous	Coquillettes	Pommes noisettes	Chou fleur béchamel	Calamars à la romaine et gratin d'aubergines à la tomate
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce aux épices	Cubes de saumon à la crème	Omelette		
Produit laitier	Petit suisse sucré	Brie	Emmental	Yaourt fermier à la vanille	Tomme noire
Dessert	Fruit de saison	Compote pomme cassis individuelle	Mousse au chocolat au lait	 Cake à la carotte	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

Cuisine de Midi-Pyrénées



Semaine 21 du 20 au 24 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Enfant JEUDI	Assiette Végétarienne VENDREDI
Entrée	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Melon	Salade de maïs à la vinaigrette	Salade verte et vinaigrette	Rillettes de porc  (s/viande : œuf dur et mayonnaise)
Plat	Dos de colin sauce crème	 Sauté de porc sauce aux asperges	 Rôti de veau au jus	 Cordon bleu de dinde	Riz garni
Accompagnement	Pennes	Petits pois à l'anglaise	Haricots verts ail et persil	Potatoes et ketchup	(lentilles, riz, haricots rouges, dès de tomates)
Plat sans viande	Omelette / Galette végétarienne / Nuggets de poisson				
Produit laitier	Tomme blanche	Petit suisse fruité	Vache qui rit	Yaourt sucré	Edam bio
Dessert	Crème vanille	Gaufre Liégeoise	Compote pomme framboise fraîche	Fruit de saison	Fruit de saison



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	Radis et beurre	Concombres vinaigrette à l'aneth	Tomates vinaigrette au basilic	Férié	Salade de pâtes
Plat	 Parmentier de bœuf	Merguez grillée	Filet de poisson blanc pané et citron		 Filet de poulet sauce au curry
Accompagnement		Semoule	Courgettes à la provençale		Carottes persillées
Plat sans viande	Parmentier de poisson	Boulettes de soja			Œufs durs sauce au curry
Produit laitier	Gouda bio	Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Tomme grise
Dessert	Flan au chocolat	Fruit de saison	Clafoutis aux fruits		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*



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 23 du 3 au 7 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre ciboulette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Friand au fromage	Melon	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	Normandin de veau sauce aux champignons	Jambon grillé	Rôti de bœuf froid	Poulet et macaronis à la méridionale	Filet de colin meunière
Accompagnement	Brocolis aux oignons	Pommes noisettes	Ratatouille		Mélange de courgettes et pommes de terre béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux champignons	Omelette	Calamars à la romaine	Galette végétarienne et macaronis à la méridionale	
Produit laitier	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Camembert bio	Emmental	Petit suisse fruité
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme abricot individuelle	Crème caramel	Roulé à la crème pâtissière

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 24 du 10 au 14 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férialé	Radis et beurre	Concombres à la vinaigrette	Pastèque	Salade de riz
Plat		 Cordon bleu de dinde	Filet de colin sauce provençale	 Salade de pommes de terre au jambon blanc, pointes d'asperges, dès de tomates vinaigrette au fromage blanc	 Haut de cuisse de poulet rôtie au thym
Accompagnement		Petits pois au jus	Semoule bio		Epinards hachés à la béchamel
Plat sans viande		Nuggets de poisson		Salade de pommes de terre au thon	Omelette
Produit laitier		Camembert bio	Edam	Fondu carré	Yaourt aromatisé
Dessert		Madeleine	Fruit de saison	Flan vanille	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*



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 25 du 17 au 21 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Entrée	Taboulé à la menthe	Salade verte vinaigrette	Tomates vinaigrette à l'échalote	Crêpe au fromage	Melon
Plat	Filet de colin meunière et citron	 Emincé de poulet sauce aigre douce	 Bœuf braisé	 Rôti de porc sauce aux pommes	Gratin de la mer aux penne (poisson , moules, béchamel)
Accompagnement	Carottes persillées	Riz	Pommes rôsties	Chou fleur à la béchamel	
Plat sans viande		Filet de hoki sauce aigre douce	Pané fromager	Boulettes de soja sauce aux pommes	
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Yaourt aromatisé	Petit suisse sucré	Petit moulé nature	Gouda
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison	Ananas au sirop	Quatre quart	Mousse au chocolat au lait

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 26 du 24 au 28 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres à la vinaigrette	Salade de riz	Pizza au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pastèque
Plat	Paupiette de veau sauce au curry	Rôti de bœuf froid	Sauté de poulet sauce au curcuma	Lasagnes de bœuf	Pané de poisson blanc
Accompagnement	Semoule bio	Courgettes à la provençale	Jardinière de légumes		Haricots verts bio à l'échalote
Plat sans viande	Galette végétarienne sauce au curry	Omelette	Filet de colin sauce au curry	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Carré de Ligeil	Yaourt fermier sucré	Yaourt aromatisé	Mimolette	Vache qui rit
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote pomme fraise individuelle	Moelleux aux abricots

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 27 du 1er au 5 Juillet 2019

Menu Enfant

Repas Froid

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates vinaigrette à la framboise	Salade de lentilles à la vinaigrette	Melon	Concombres vinaigrette au fromage blanc	Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette
Plat	 Boulettes de bœuf et stick ketchup	 Emincé de poulet sauce tandoori	 Nuggets de volaille	Marmite de colin	Taboulé aux œufs
Accompagnement	Coquillettes et râpé	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Petits pois carottes	
Plat sans viande	Nuggets de poisson	Filet de hoki sauce tandoori	Pané fromager		
Produit laitier	Camembert	Yaourt sucré	Fondu carré	Petit suisse fruité	Gouda
Dessert	Compote pomme individuelle	Fruit de saison bio	Flan vanille	Cake au chocolat	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*



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.