



# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 35 du 29 Août au 2 Septembre 2016

Vacances scolaires

Rentrée scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée				Betteraves à la vinaigrette 	Salade verte aux croûtons
Plat				Parmentier de colin	Omelette
Accompagnement					Ratatouille
Plat sans viande					
Produit laitier				Vache qui rit	Yaourt sucré
Dessert				Fruit de saison bio	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 36 du 5 au 9 Septembre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	 Carottes râpées à l'ail et à la vinaigrette	Salade de lentilles	 Melon	 Concombres au yaourt	Terrine de légumes
<b>Plat</b>	 Escalope de dinde sauce basquaise	 Steak haché au jus	 Blanquette de veau	 Rôti de porc sauce aux pruneaux	Merlu sauce aurore
<b>Accompagnement</b>	Boulgour	Haricots verts bio	Riz	Carottes Vichy	Coquillettes bio
<b>Plat sans viande</b>	Filet de hoki sauce basquaise	Galette de soja à la provençale	Blanquette de lieu	Crêpe aux champignons	
<b>Produit laitier</b>	Emmental	Petit suisse sucré	Brie	Yaourt fermier aromatisé à la vanille	Fondu carré
<b>Dessert</b>	Flan à la vanille	Fruit de saison	Banane au chocolat	Tarte aux pommes	Fruit de saison

Repas Local

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 37 du 12 au 16 Septembre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Friand au fromage	 Tomates à la vinaigrette et au basilic	 Salade verte océane	Pastèque	Poireaux à la vinaigrette
<b>Plat</b>	Paupiette de veau sauce au curry	Aiguillettes de poulet corn flakes	 Jambon blanc froid	Filet de hoki sauce au citron	 Sauté de bœuf sauce au paprika et aux champignons
<b>Accompagnement</b>	Petits pois	Purée au lait	Pommes noisettes	Jardinière de légumes	Riz
<b>Plat sans viande</b>	Dos de colin sauce au curry	Pané fromager	Omelette		Filet de merlu sauce au paprika et aux champignons
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc sucré	Petit cotentin nature	Saint Paulin	Yaourt nature sucré bio	Camembert
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio	Liégeois au chocolat	Compote pomme bio fraîche	Quatre-quart	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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 38 du 19 au 23 Septembre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Betteraves à la vinaigrette 	 Courgettes crues râpées à la vinaigrette	Pizza au fromage	Salade de maïs	 Melon
<b>Plat</b>	 Egrené de bœuf façon Bolognaise	 Sauté de poulet façon tajine	Poêlée de colin doré au beurre	 Rôti de bœuf sauce à la provençale	 Sauté de porc sauce charcutière
<b>Accompagnement</b>	Tortis	Semoule bio	Brocolis à la béchamel	Haricots verts	Ratatouille
<b>Plat sans viande</b>	Bolognaise de soja	Lieu façon tajine	Calamars à la romaine		Œufs durs
<b>Produit laitier</b>	Gouda bio	Coulommiers	 Yaourt fermier nature sucré	Fraidou	Petit suisse aromatisé
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Gâteau yaourt

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
<b>Entrée</b>	Céleris râpés rémoulade	 Salade verte créole	 Tomates à la vinaigrette	Tarte au fromage	Taboulé
<b>Plat</b>	 Rôti de dinde sauce suprême	Pépites de colin aux 3 céréales	Coquillettes façon timbale milanaise	 Estouffade de bœuf	Omelette bio
<b>Accompagnement</b>	Purée au lait	Chou fleur béchamel		Jeunes carottes	 Courgettes aux dès de tomates et à la mozzarella
<b>Plat sans viande</b>	Filet de merlu sauce suprême		Cassolette de lieu	Galette de tofu au curry	
<b>Produit laitier</b>	 Yaourt fermier aromatisé à la vanille	Mimolette	Chanteneige	Fromage blanc sucré	Buchette mi-chèvre
<b>Dessert</b>	Crème au caramel	Tarte au flan	Donut au sucre	Fruit de saison bio	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
<b>Entrée</b>	Salade de pépinettes	 Salade verte mimosa	 Carottes râpées à la vinaigrette	Concombres à la mexicaine	Salami et cornichon
<b>Plat</b>	Normandin de veau sauce au curry	Pané de volaille à la vache qui rit	 Rôti de porc au jus	Riz bio façon pilaf aux fruits de mer	 Couscous d'agneau
<b>Accompagnement</b>	Petits pois	Frites et ketchup	Epinards à la béchamel		Semoule et légumes couscous
<b>Plat sans viande</b>	Quenelle de brochet sauce au curry	Pané fromager	Œufs durs		Couscous de colin
<b>Produit laitier</b>	Edam bio	Rondelé nature	Petit suisse sucré	Tomme blanche	Yaourt brassé aux fruits
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Crème au praliné	Cake aux fruits	 Compote pomme poire fraîche	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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 41 du 10 au 14 Octobre 2016

## 1ère Rencontre du Goût : Les mini-délices

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Radis beurre	<b>Muffin à la carotte</b>	 Salade verte cocktail	 Tomates aux olives	Œufs durs sauce cocktail
<b>Plat</b>	 <b>Aiguillettes de poulet façon crumble de pain d'épices</b>	Merlu sauce à la catalane	Boulettes d'agneau	 Saucisse de Toulouse	 Bœuf braisé sauce forestière
<b>Accompagnement</b>	Torsades bio	Haricots verts	Pommes de terre façon Dauphinois	Haricots blancs à la tomate	<b>Moelleux de légumes</b>
<b>Plat sans viande</b>	Filet de hoki façon crumble de pain d'épices	Nuggets de poisson		Omelette	
<b>Produit laitier</b>	Délice à l'emmental	Petit suisse aromatisé	Cantafrais	Emmental	 Yaourt fermier nature sucré
<b>Dessert</b>	Flan nappé au caramel	<b>Fruit de saison bio</b>	Cocktail de fruits au sirop	<b>Chocolatine façon pain perdu</b>	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.



# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 42 du 17 au 21 Octobre 2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Céleris râpés aux pommes et à la vinaigrette	Crêpe au fromage	 Salade verte fromagère	Beignets de chou fleur
<b>Plat</b>	 Sauté de poulet basquaise	 Hachis Parmentier (egrené de bœuf, sauce tomate, purée de pommes de terre)	Filet de hoki sauce aurore	 Sauté de bœuf sauce goulash	 Rôti de porc à la crème de champignons
<b>Accompagnement</b>	Blé		 Courgettes	Brocolis	Riz
<b>Plat sans viande</b>	Dos de colin sauce basquaise	Parmentier de soja		Tarte aux légumes	Filet de saumon sauce à l'aneth
<b>Produit laitier</b>	Brie	Camembert bio	 Yaourt fermier aromatisé au citron	Fromage blanc sucré	Croc lait
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Marbré	Fruit de saison

Vacances scolaires

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.