

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 46 du 11 au 15 Novembre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg et vinaigrette	Soupe d'endive	Salade de pâte
Plat		Moelleux de bœuf	Filet de hoki sauce crème	Carbonnade de bœuf	Omelette nature
Accompagnement		Ratatouille	Riz BIO	Pomme noisette	Chou fleur BIO persillé
Plat sans viande		Filet de hoki pané		Quenelle nature sauce carbonnade	
Produit laitier		Suisse aromatisé	Chantaillou ail et fines herbes	Maasdam BIO	Yaourt aromatisé
Dessert		Gaufre liégeoise	Crème caramel	Compote de pomme fraîche et son spéculos	Kiwi 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.