

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 48 du 25 au 29 Novembre 2019

Menu Végé

Repas médiéval

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées et maïs vinaigrette à l'huile	Salade mélangée et vinaigrette	Taboulé BIO	Paté de campagne (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)	Potage façon cultivateur
Plat	Quenelle nature sauce crème	Paupiette de veau au jus	Rôti de bœuf sauce brune	Le brouet de volaille	Sauté de porc sauce catalane
Accompagnement	Petits pois aux oignons	Riz BIO	Haricots beurre persillés	Gratin poireaux pomme de terre	Macaronis
Plat sans viande		Omelette	Crêpe aux champignons	Calamars à la romaine	Dos de colin sauce catalane
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre	Gouda	Suisse aromatisé	Yaourt fermier sucré	Vache qui rit
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Compote pomme poire individuelle	Fruit de saison	Gâteau du chef au miel et à la noisette	Banane 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.