Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 06 du 03 au 07 Février 2020

		Menu végé			Menu Chandeleur
	LUNDI	**MARDI**	**MERCREDI**	**JEUDI**	**VENDREDI**
Entrée	Macédoine de légumes	Salade de pomme de terre, oignons,cornichons vinaigrette	Champignon sauce fromage blanc	Crèpe fromage	**Salade mélangée** & croutons
Plat	**Sauté de bœuf** au paprika	**Omelette BIO**	Cordon bleu	**Filet de hoki** sauce normande	**Saucisse de Toulouse**
Accompagnement	Pomme de terre cubes rissolées	Epinards béchamel	Chou fleur persillé	**Riz BIO**	Flageolets aux carottes
Plat sans viande	**Filet de colin** au paprika	Nuggets végétariens			Calamars à la romaine
Produit laitier	Carré de ligueil	Fromage blanc sucré	**Edam BIO**	Emmental	**Yaourt sucré BIO**
Dessert	**Kiwis BIO**	Ananas au sirop	Crème dessert chocolat	Compote de pomme du chef	Crèpe sucrée

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.