




# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 05 du 27 au 31 Janvier 2020

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Nouvel an chinois JEUDI	Menu végété VENDREDI
Entrée	Betterave BIO vinaigrette	Endives vinaigrette au fromage blanc	Chou rouge rappé	Nems	Salade de lentille
Plat	Filet de colin façon blanquette	 Sauté de bœuf façon carbonnade	 Sauté de porc au jus	 Filet de poulet sauce aigre douce	Gratin de coquillettes BIO, petits pois, béchamel fromagère
Accompagnement	Riz pilaf	Potatoes	Haricots verts	Carottes BIO, chou romanesco & champignons noirs	
Plat sans viande		Omelette sauce carbonnade	Crêpes au champignon	Filet de hoki sauce aigre douce	
Produit laitier	Montcadi	Yaourt fermier à l'ananas	Maasdam BIO	Flan patissier coco	Suisse nature
Dessert	Fruit de saison BIO	Langue de chat	Beignet chocolat	Pâte de fruit	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.