

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 10 du 2 au 6 Mars 2020

Menu végété

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|--|--|
| Entrée | Céleri sauce rémoulade | Panais rapé vinaigrette fromage blanc | Taboulé à la menthe | Potage Dubarry | Pâté de campagne (s/viande : terrine de poisson) |
| Plat | Aiguillettes de poulet au curcuma | Normandin de veau sauce aux herbes | Rôti de bœuf au jus | Chili sin carne (haricots rouges, brunoise provençale, sauce tomate) | Poisson meunière |
| Accompagnement | Coquillettes BIO | Haricots verts aux oignons | Carottes persillées | Riz BIO créole | Petits pois au jus |
| Plat sans viande | Filet de hoki au curcuma | Galette provençale | Boulettes végétariennes sauce bercy | | |
| Produit laitier | Mimolette | Camembert BIO | Suisse sucré | Carré fondu | Yaourt nature sucré |
| Dessert | Compote de pomme | Eclair au chocolat | Fruit de saison BIO | Fruit de saison BIO | Cake banane 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*



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.