

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 10 du 2 au 6 Mars 2020

Menu végété

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<b>Céleri</b> sauce rémoulade	Panais rapé vinaigrette fromage blanc	Taboulé à la menthe	Potage Dubarry	Pâté de campagne (s/viande : terrine de poisson)
<b>Plat</b>	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)	<b>Poisson</b> meunière
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes BIO</b>	Haricots verts aux oignons	Carottes persillées	<b>Riz BIO créole</b>	Petits pois au jus
<b>Plat sans viande</b>	<b>Filet de hoki</b> au curcuma	Galette provençale	Boulettes végétariennes sauce bercy		
<b>Produit laitier</b>	Mimolette	<b>Camembert BIO</b>	Suisse sucré	Carré fondu	Yaourt nature sucré
<b>Dessert</b>	Compote de pomme	Eclair au chocolat	<b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Fruit de saison BIO</b>	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.