

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 12 du 16 au 20 Mars 2020

## Menu végété

## Menu d'autrefois

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette à l'orange	Radis & beurre	Macédoine de légumes vinaigrette	Soupe à l'oignon mixé	<b>Céleris</b> vinaigrette au cumin
<b>Plat</b>	Cordon bleu de dinde	Tortillas	<b>Sauté de bœuf</b> à la hongroise	Carbonara de porc	<b>Filet de merlu</b> blanc aux 4 épices
<b>Accompagnement</b>	<b>Chou fleur BIO</b> béchamel		Pommes de terre noisettes	<b>Coquillettes BIO</b>	<b>Riz BIO</b> aux petits légumes
<b>Plat sans viande</b>	Pané fromager		Falafel de pois chiches et fèves sauce hongroise	Carbonara de <b>poisson</b>	
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc sucré	<b>Yaourt sucré BIO</b>	Coulommiers	Emmental râpé	Saint paulin
<b>Dessert</b>	Rocher coco	Fruit de saison	<b>Banane BIO</b>	Crème dessert au chocolat	<b>Compote pomme</b> pain d'épice
			Fruit de saison		

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.