

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 42 du 14 au 18 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Betteraves Bio vinaigrette	Céleris rémoulade aux pommes	Carottes râpées vinaigrette	Salade verte et vinaigrette
Plat	Sauté de poulet sauce aux poivrons	Rôti de bœuf sauce aux champignons	Nuggets de poulet	Dos de colin sauce agrumes	Tartiflette
Accompagnement	Carottes	Pommes noisettes	Petits pois au jus	Semoule	
Plat sans viande	Filet de colin meunière et citron	Omelette	Nuggets végétariens		Tartiflette au fromage
Produit laitier	Maasdam Bio	Camembert	Petit suisse sucré	Gouda	Fromage blanc nature en seuu
Dessert	Compote pomme abricot individuelle	Fruit de saison	Gâteau poire pépites de chocolat	Flan vanille	Et confiture de myrtille

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.