

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 40 du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Repas de ma Grand-Mère

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc	Salade verte et vinaigrette	Potage Saint Germain	Œuf dur mayonnaise	Chou blanc aux dès de fromage à la vinaigrette
Plat	Boulettes de bœuf au jus	Coquillettes au saumon basilic	Rôti de bœuf au jus	Emincé de dinde sauce tomate	Saucisse façon Rougail
Accompagnement	Purée de pommes de terre		Carottes persillées	Haricots verts	Riz Bio
Plat sans viande	Omelette		Filet de colin meunière et citron	Crêpe au fromage	Boulettes de soja façon Rougail
Produit laitier	Edam Bio	Emmental râpé	Petit suisse sucré	Yaourt fermier à la vanille	Vache qui rit
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Pomme	Compote pomme citron	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.