






# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 6 du 8 au 14 Février 2021

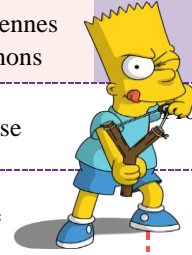
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<b>Betteraves BIO</b> vinaigrette	Salade vinaigrette dès de fromage vinaigrette	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette au citron	Maïs vinaigrette aux épices mexicaines	Nems poulet
<b>Plat</b>	 <b>Saucisse de Toulouse</b>	 Mignon de poulet sauce crème	 Normandin de veau sauce champignons	 Cheeseburger	 Emincé de filet de poulet sauce aigre douce
<b>Accompagnement</b>	Flageolets	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre	Pommes noisettes	<b>Riz Bio pilaf jaune</b>
<b>Plat sans viande</b>	Boulettes végétariennes sauce tomate	Dos de colin sauce natua	Galettes végétariennes sauce champignons	Nuggets de poisson	Filet de merlu blanc sauce aigre douce
<b>Produit laitier</b>	<b>Yaourt fermier</b>	Tomme blanche	Crème anglaise	Fromage blanc copeaux de chocolat	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Ananas	Clémentine	Ile flottante	Donuts	Compote pomme litchi du chef



Menu américain

Menu Nouvel an chinois

VENDREDI



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\*

\* 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.