

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 13 du 29 Mars au 02 Avril 2021

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		Menu américain JEUDI		Menu Végétarien VENDREDI	
Entrée		Salade verte croustons vinaigrette	 Concombre vinaigrette à la ciboulette		 Lentilles BIO vinaigrette persillées 		Salade de tomates maïs vinaigrette	 Céleri vinaigrette au cumin		
Plat		Paupiettes de veau au jus 	 Emincé de filet de poulet façon tajine 		 Chipolatas 		Cheesburger et Pommes noisettes	 Chili sin carne		
Accompagnement		Purée de pomme de terre	 Semoule BIO 		 Flageolets vert Label rouge 			 Riz Bio aux petits légumes 		
Plat sans viande		Boulette végétariennes sauce tomate	 Poisson blanc façon tajine 		Pané fromager		Nuggets végétariens			
Produit laitier		Montcadi	Yaourt aux fruits		Maasdam BIO 		Vache qui rit BIO 		Fromage blanc et sucre	
Dessert		Fruit de saison	Eclair vanille		Fruit de saison		Pomme (groupement de producteur Novapom 82) au four au miel 		Liégeois au 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.