



















Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 14 du 05 au 09 Avril 2021

Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Radis et beurre	 Carottes râpées des landes vinaigrette 	Tomate,olives, vinaigrette à l'échalotte 	Saucisson à l'ail (s/viande : terrine de poisson) 
Plat		Cordon bleu de dinde  	Rôti de porc sauce charcutière  	Lasagnes de légumes 	Boulettes de bœuf BIO  
Accompagnement		Légumes piperades 	Haricots Lingots du Nord Label rouge 		Gratin de chou fleur
Sans viande		Nuggets végétarien	 Omelette		Boulettes végétarienne sauce tomates
Produit laitier		Vache qui rit BIO 	Yaourt fermier (de la ferme de Prouzic) 	Gouda	Crème anglaise
Dessert		Crème dessert vanille	Fruit de saison 	Compote de pomme BIO fraîche 	Gâteau basque

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 :

 Recette cuisinée

 Les produits issus de l'Agriculture Biologique*

 Poisson MSC Pêche Durable

 Viande origine France

 Les produits locaux*
* Sous réserve des approvisionnements producteurs/fournisseurs

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.