



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 41 du 05 au 10 Octobre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Salade de tomates vinaigrette à l'échalote	Pâté de foie (s/viande : œuf dur mayonnaise)	Carottes râpées vinaigrette	Potage de légumes
Plat	Omelette	Sauté de poulet façon chasseur	Curry de poisson aux carottes	Hachis parmentier	Chôti de porc sauce au thym
Accompagnement	Brocolis sauce tomate	Coquillettes BIO	Semoule BIO		Petits pois au jus
Plat sans viande		Nuggets de poisson		Parmentier de poisson	Poisson sauce au thym
Produit laitier	Chantaillou	Emmental BIO râpé	Petit suisse sucré	Edam BIO	Crème anglaise
Dessert	Compote pomme BIO fleur d'oranger	Fruit de saison	Fruit de saison	Abricots au sirop	Œuf à la neige

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.



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 42 du 12 au 16 Octobre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de carottes et chou vinaigrette	Lentilles Bio vinaigrette	Salade verte vinaigrette	Concombre vinaigrette au poivron	Potage de potiron
Plat	Emincé de poulet sauce tandoori	Poisson blanc meunière	Sauté de bœuf sauce paprika	Parmentier aux deux haricots	Vol au vent de poulet sauce champignons
Accompagnement	Semoule BIO	Purée de pommes de terre et potiron	Pomme de terre cube risolé		Riz BIO pilaf
Plat sans viande	Boulettes végétariennes sauce tandoori		Galette végétarienne sauce paprika		Vol au vent de colin sauce champignon
Produit laitier	Yaourt fermier aromatisé	Mimolette	Suisse aromatisé	Petit moulé	Edam BIO
Dessert	Fruit de saison	Flan au chocolat	Banane BIO	Cookie chocolat	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.