

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc aux raisins	Salade piémontaise au thon	Pomelos et sucre	Œufs durs mayonnaise	Carottes râpées au citron
Plat	Sauté de dinde à la moutarde	Boulettes de bœuf sauce au paprika	Blanquette de veau	Rôti de porc au jus	Filet de hoki sauce aux herbes
Accompagnement	Semoule	Haricots verts bio	Riz	Brocolis persillé	Purée de pommes de terre
Plat sans viande	Filet de colin sauce à la moutarde	Omelette	Blanquette de poisson	Boulette sarrasin lentilles	
Produit laitier	Emmental bio	Yaourt sucré	Fondu carré	Fromage blanc aromatisé	Camembert
Dessert	Poire au sirop	Fruit de saison	Crème vanille	Quatre-quarts	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*

* 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pizza au fromage	Céleris râpés rémoulade	Taboulé	Potage maraîcher	Betteraves à la ciboulette
Plat	Filet de lieu sauce à la catalane	 Sauté de porc façon charcutière	Cordon bleu de dinde	 Haut de cuisse de poulet aux herbes	 Sauté de bœuf façon marengo
Accompagnement	Carottes persillées	Coquillettes	Haricots beurre à la tomate	Pommes de terre rissolées et ketchup	Gratin de chou fleur
Plat sans viande		Filet de colin sauce aux cornichons	Pané de blé, tomate, mozzarella	Calamars à la romaine	Crêpe aux champignons
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Brie	Gouda bio	Velouté aux fruits mixés	Samos
Dessert	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison bio	Marbré

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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade de riz	Salade verte fromagère	Duo carottes et céleris râpés à la vinaigrette	Endives aux pommes
Plat	 Bolognaise de bœuf	Poelée de colin doré au beurre et citron	 Aiguillettes de poulet sauce suprême	 Estouffade de bœuf au chou vert	 Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Tortis	Petits pois-carottes	Semoule	Purée de potiron	Haricots blancs à la tomate
Plat sans viande	Bolognaise de thon	Filet de hoki sauce suprême		Œufs durs sauce au chou vert	Nuggets de blé croustillants
Produit laitier	Yaourt sucré bio	Buchette mi-chèvre	Vache qui rit	Yaourt fermier à la vanille	Mimolette
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Mousse au chocolat au lait	Tarte normande	Ananas au sirop

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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 48 du 27 Novembre au 1er Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage Crécy (carottes)	Chou rouge aux amandes	Salade de pâtes	Carottes râpées à la vinaigrette	Crêpe au fromage
Plat	 Sauté de dinde sauce au curry	Filet de hoki sauce façon corail	 Rôti de porc au jus	 Boulettes de bœuf sauce à l'orientale	Omelette bio
Accompagnement	Courgettes aux herbes	Pommes noisettes	Epinards béchamel	Semoule	Duo d'haricots verts et beurre
Plat sans viande	Filet de colin sauce au curry	Tarte aux légumes		Boulettes sarrasin lentilles sauce à l'orientale	
Produit laitier	Tomme noire	Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Coulommiers	Croc lait
Dessert	Roulé fourré à la fraise	Fruit de saison bio	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Compote pomme vanille fraîche

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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 49 du 4 au 8 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pomelos et sucre	Taboulé	Salade verte mimosa	Pâté de campagne et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)	Céleris râpés rémoulade
Plat	 Haut de cuisse de poulet façon grand-mère	 Sauté de bœuf façon Goulash	 Boulettes de veau sauce basquaise	 Palette de porc à la provençale	Poelée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	Macaronis	Chou fleur à la tomate	Riz	Carottes persillées	Purée au fromage
Plat sans viande	Filet de hoki façon grand-mère	Omelette	Nuggets de blé croustillants	Galette de quinoa lentilles	
Produit laitier	Edam bio	Velouté aux fruits mixés	Petit contentin ail et fines herbes	Yaourt fermier sucré	Carré de Ligueil
Dessert	Crème au chocolat	Fruit de saison	Abricots au sirop et au miel	Cake au chocolat	Fruit de saison bio

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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 50 du 11 au 15 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Friand au fromage	Carottes râpées à la vinaigrette	Salade de pommes de terre bio	Potage potiron pommes de terre	Endives aux dès de fromage
Plat	Filet de hoki sauce au citron	Cordon bleu	Jambon blanc froid	Escalope de dinde façon tajine	Rôti de bœuf au jus
Accompagnement	Haricots verts bio	Lentilles	Petits pois-carottes	Semoule	Brocolis béchamel
Plat sans viande		Pané de blé tomate mozzarella	Omelette	Filet de colin façon tajine	Calamars à la romaine
Produit laitier	Fromage blanc aromatisé	Fondu carré	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Tomme blanche
Dessert	Fruit de saison	Liégeois à la vanille	Compote pomme coing individuelle	Fruit de saison bio	Financier

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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 51 du du 18 au 22 Décembre 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Repas de Noël		JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc sauce cocktail	Tarte au fromage	Salade de riz				Salade verte aux croûtons
Plat	 Hachis Parmentier de bœuf	 Rôti de dinde au jus	Pépites de colin aux 3 céréales et citron			 Saucisse de Toulouse	
Accompagnement		Courgettes au curry	Epinards béchamel				Haricots blancs à la tomate
Plat sans viande	Filet de colin sauce tomate et purée de pommes de terre	Filet de hoki sauce aurore					Galette de soja provençale
Produit laitier	Yaourt sucré	Brie	Emmental bio				Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison bio	Flan vanille				Ananas au sirop

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.

Menus Scolaires

Semaine 52 du 25 au 29 Décembre 2017

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Carottes râpées à la vinaigrette	Pizza au fromage	Céleris râpés rémoulade	Salade de pâtes
Plat		Moulé de poisson blanc et citron	Rôti de porc au jus	Boulettes de bœuf sauce napolitaine	Aiguillettes de poulet sauce aux champignons
Accompagnement		Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés	Semoule bio	Gratin de chou fleur
Plat sans viande		Poelée de colin doré au beurre		Boulettes de sarrazin lentilles sauce napolitaine	Omelette
Produit laitier		Petit suisse aromatisé	Yaourt sucré	Camembert	Fraidou
Dessert		Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Mousse au chocolat au lait	Compote pommes carottes fraîche

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.

Menus Scolaires

Semaine 1 du 1er Janvier au 5 Janvier 2018

Vacances Scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férialé	Salade piémontaise au thon	Chou rouge aux dèes de pommes	Potage de tomates aux vermicelles	Saucisson et beurre (s/viande : œufs durs mayonnaise)
Plat		Steak haché au jus	Merguez	Sauté de porc sauce au caramel	Paëlla de la mer
Accompagnement		Carottes au cumin	Pommes rissolées et ketchup	Poelée chinoise	
Plat sans viande		Filet de colin sauce nantua	Nuggets de poisson	Calamars à la romaine	
Produit laitier		Vache qui rit	Yaourt fermier à la vanille	Fromage blanc sucré	Buchette mi-chèvre
Dessert		Fruit de saison	Poire au sirop	Galette des rois briochée	Fruit de saison bio

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.