





# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 12 du 18 au 22 Mars 2019

|                | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI                              | Repas Américain<br>JEUDI   | VENDREDI  |
|----------------|--|---|---------------------------------------|--|---|
| Entrée         | Céleris râpés rémoulade  | Potage au potiron   | Crêpe au fromage                      | Carottes et chou blanc râpés sauce cocktail  | Taboulé   |
| Plat           |  Sauté de porc sauce moutarde |  Tartiflette | Poisson meunière                      |  Cheeseburger |  Escalope de dinde viennoise |
| Accompagnement | Flageolets   |   | Epinards à la crème                   | Potatoes et ketchup  | Blettes béchamel  |
| Dessert        | Crème dessert vanille  | Fruit de saison   | Compote <b>pomme bio</b> individuelle | Gâteau au chocolat aux noix  | Brie  |

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.