







Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 13 du 25 au 29 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre aux cornichons	Carottes râpées vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves à la vinaigrette	Salade verte et vinaigrette	Tarte au fromage
Plat	 Sauté de bœuf sauce brune	 Rôti de dinde sauce mornay	 Saucisse de Toulouse	 Parmentier de canard	Poisson pané et citron
Accompagnement	Haricots verts	Farfalles mini	Lentilles		Chou fleur béchamel
Dessert	Vache qui rit	Cocktail de fruits au sirop	Yaourt fermier à l'ananas	Flan nappé au caramel	Compote pomme 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*



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.