

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 17 du 23 au 26 Avril 2018

Vacances scolaires

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Saucisson sec et beurre	Salade de pommes de terre	Salade verte et vinaigrette
Plat		Cordon bleu de dinde	Filet de <b>colin</b> sauce tomate	<b>Rôti de bœuf</b>	Pilon de poulet
Accompagnement		<b>Tortis bio</b> et ketchup	Haricots verts	Chou fleur béchamel	Riz façon paëlla
Dessert		Compote individuelle	Cake aux pommes	Fruit de saison	Carré de Liqueil

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.