







Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 19 du 6 au 11 Mai 2019

Rentrée Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pâtes	Férialé	 Salade verte et vinaigrette  Pâté de foie et cornichons	
Plat	 Filet de poulet sauce aigre douce	 Rôti de bœuf froid et mayonnaise		 Saucisse de Toulouse	Brandade de lieu
Accompagnement	Semoule	Haricots beurre persillés		Petits pois aux oignons	
Dessert	Flan nappé au caramel	Carré de Ligeuil		Gâteau à la rhubarbe	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*



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.