

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 2 du 7 au 11 Janvier 2019

	Rentrée Scolaire		Epiphanie		Vendredi	
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Macédoine de légumes mayonnaise	Œufs durs mayonnaise	Salade verte aux croûtons et vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange		Potage de légumes
Plat	Filet de colin sauce aurore	Emincé de bœuf sauce provençale	Jambon blanc de porc	Steak haché		Cordon bleu de dinde
Accompagnement	Coquillettes bio	Haricots verts bio	Purée de pommes de terre	Flageolets		Gratin de salsifis et pommes de terre
Dessert	Tomme blanche	Galette des rois	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits au sirop		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*
 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.