











Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 20 du 13 au 17 Mai 2019



Semaine Européenne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 KartoffelSalat (salade de pommes de terre cornichons vinaigrette ciboulette et persil)	 Concombres à la ciboulette	 Tomates vinaigrette au basilic	Radis et beurre	 Pizza au fromage
Plat	 Boulettes d'agneau sauce aux épices	 Lardons façon Carbonara	 Sauté de bœuf au jus	Filet de colin meunière	 Moussaka de bœuf
Accompagnement	Légumes couscous	Coquillettes	Pommes noisettes	 Chou fleur béchamel	
Dessert	Petit suisse sucré	Compote pomme cassis individuelle	Emmental	 Cake à la carotte	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.