

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 21 du 20 au 24 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu Enfant	Assiette Végétarienne
			JEUDI		VENDREDI
Entrée	Betteraves bio vinaigrette balsamique	Melon	Salade de maïs à la vinaigrette	Salade verte et vinaigrette	Rillettes de porc
Plat	Dos de colin sauce crème	Sauté de porc sauce aux asperges	Rôti de veau au jus	Cordon bleu de dinde	Riz garni
Accompagnement	Pennes	Petits pois à l'anglaise	Haricots verts ail et persil	Potatoes et ketchup	(lentilles, riz, haricots rouges, dès de tomates)
Dessert	Crème vanille	Gaufre Liégeoise	Compote pomme framboise fraîche	Fruit de saison	Edam 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.