

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 22 du 27 au 31 Mai 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis et beurre	Concombres vinaigrette à l'aneth	Tomates vinaigrette au basilic	Férialé	Salade de pâtes
Plat	Parmentier de bœuf	Merguez grillée	Filet de poisson blanc pané et citron		Filet de poulet sauce au curry
Accompagnement		Semoule	Courgettes à la provençale		Carottes persillées
Dessert	Gouda bio	Yaourt aromatisé	Clafoutis aux fruits		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.