



Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 23 du 3 au 7 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre ciboulette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Friand au fromage	Melon	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
Plat	Normandin de veau sauce aux champignons	Jambon grillé	Rôti de bœuf froid	Poulet et macaronis à la méridionale	Filet de colin meunière
Accompagnement	Brocolis aux oignons	Pommes noisettes	Ratatouille		Mélange de courgettes et pommes de terre béchamel
Dessert	Fruit de saison	Petit moulé ail et fines herbes	Compote pomme abricot individuelle	Crème caramel	Roulé à la crème pâtissière

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.