




Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 24 du 10 au 14 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férié	Radis et beurre	Concombres à la vinaigrette	Pastèque	Salade de riz
Plat		 Cordon bleu de dinde	Filet de colin sauce provençale	 Salade de pommes de terre au jambon blanc, pointes d'asperges, dès de tomates vinaigrette au fromage blanc	 Haut de cuisse de poulet rôtie au thym
Accompagnement		Petits pois au jus	Semoule bio		Epinards hachés à la béchamel
Dessert		Madeleine	Edam	Flan vanille	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.