





# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 25 du 17 au 21 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Entrée	Taboulé à la menthe	<b>Salade verte</b> vinaigrette	<b>Tomates</b> vinaigrette à l'échalote	Crêpe au fromage	<b>Melon</b>
Plat	Filet de <b>colin</b> meunière et citron	 Emincé de poulet sauce aigre douce	 Bœuf braisé	 <b>Rôti de porc</b> sauce aux pommes	Gratin de la mer aux penne ( <b>poisson</b> , moules, béchamel)
Accompagnement	Carottes persillées	Riz	Pommes rösties	Chou fleur à la béchamel	
Dessert	Bûchette mi-chèvre	Fruit de saison	Ananas au sirop	Quatre quart	Mousse au chocolat au lait

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.