




Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 42 du 15 au 19 Octobre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou fleur au surimi et à la vinaigrette	Betteraves bio ciboulette à la vinaigrette	Pizza au fromage	Concombres à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette
Plat	Filet de hoki sauce nantua	 Jambon blanc de porc	 Escalope de dinde sauce forestière	 Boulettes de bœuf sauce tomate	Calamars à la romaine et citron
Accompagnement	Macaronis bio	Lentilles	Carottes persillées	Potatoes	Petits pois aux oignons
Dessert	Fondu carré	Liégeois à la vanille	Fruit de saison	Yaourt fermier à la vanille	Quatre quart

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.