



# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 49 du 3 au 7 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pâtes	<b>Céleris râpés</b> fromage blanc mayonnaise ciboulette	Pâté de campagne et cornichon	Potage de légumes	<b>Salade verte</b> aux croûtons et vinaigrette
Plat	Escalope viennoise	 Estouffade de <b>bœuf</b> sauce marengo	Crêpe au fromage	 <b>Rôti de porc</b> au jus	Parmentier de <b>lieu</b> au potiron
Accompagnement	Gratin de blettes et de pommes de terre	Semoule	<b>Carottes bio</b>	Lentilles	
Dessert	<b>Fruit de saison</b>	Carré de Liqueil	Compote <b>pomme</b> fraîche	Tomme noire	Eclair au chocolat

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.