





Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 50 du 10 au 14 Décembre 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves maïs à la vinaigrette	Taboulé bio	Potage Crécy	Tarte au fromage	Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat	 Bolognaise de bœuf	 Rôti de dinde au jus	 Saucisse de Toulouse	 Aiguillettes de poulet sauce normande	Filet de colin corn flakes et citron
Accompagnement	Pennes et râpé	Petits pois	Haricots blancs à la tomate	Haricots verts	Chou fleur béchamel
Dessert	Fruit de saison bio	Liégeois au chocolat	Saint Paulin	Cocktail de fruits au sirop	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.