

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 6 du 4 au 8 Février 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Salade de pâtes bio	Carottes râpées vinaigrette
Plat	Boulettes d'agneau au jus	Rôti de porc au jus	Hachis Parmentier	Pépites de colin aux 3 céréales et citron	Haut de cuisse de poulet
Accompagnement	Purée de carottes	Lentilles		Gratin de potiron	Epinards hachés béchamel
Dessert	Fruit de saison bio	Carré de Liqueil	Yaourt fermier au citron	Compote pomme individuelle	Cake 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.