



# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 8 du 18 au 22 Février 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Repas Carnaval de Limoux VENDREDI
<b>Entrée</b>	Tarte au fromage	Velouté de lentilles	Repas Japonais Salade pékinoise (carottes râpées, soja, radis, ananas vinaigrette)	Taboulé	Salade verte aux croûtons et vinaigrette
<b>Plat</b>	 Escalope de poulet sauce robert	Filet de <b>colin</b> corn flakes et citron	 Emincé de bœuf sauce soja	Calamars à la romaine	Fricassée de <b>porc</b> haricots blancs façon Fréginat
<b>Accompagnement</b>	Petits pois carottes	<b>Chou fleur bio</b> béchamel	Riz	Purée de panais	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison	Gouda	Tarte à la noix de coco	Compote pomme poire individuelle	<b>Oreillette</b>

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.