




	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Concombres</b> à la vinaigrette	Salade de riz	Œufs durs et mayonnaise	<b>Courgettes</b> râpées vinaigrette à l'échalote	Pastèque
Plat	 <b>Sauté de bœuf</b> façon carbonade	Filet de hoki pané et citron	 Rôti de dinde sauce Xérès	 Jambon blanc de porc	Filet de saumon sauce au citron et ciboulette
Accompagnement	Gnocchis	<b>Epinards branches bio</b> à la béchamel	Haricots beurre tomate et basilic	Gratin de penne	Blé aux petits légumes
Plat sans viande	Œufs durs façon carbonade	Boulettes sarrasin lentilles		Aiguillettes de blé/carottes panées	
Produit laitier	Edam	Velouté aux fruits mixés	<b>Yaourt sucré bio</b>	Cantafras	Brie
Dessert	Compote pomme fraise individuelle	Fruit de saison	Cake au chocolat	<b>Fruit de saison bio</b>	Flan nappé au caramel

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\*

\* 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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 29 du 16 au 20 Juillet 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Entrée	Melon	Betteraves à la vinaigrette	Salade de pâtes	Nem de poulet sauce soja (s/viande : acras de poisson)	Tomates basilic et vinaigrette
Plat	Boulettes d'agneau sauce à l'orientale	 Rôti de porc nature	Filet de colin corn flakes et citron	 Filet de poulet sauce au lait de coco et curry	Crêpe jambon fromage
Accompagnement	Semoule	Gratin de courgettes jaunes et vertes	Petits pois façon Parisienne	Riz bio jaune	Carottes persillées
Plat sans viande	Filet de hoki sauce à l'orientale	Omelette		Galette de soja sauce au lait de coco et curry	Crêpe au fromage
Produit laitier	Samos	Petit suisse sucré	Saint Nectaire	Tomme blanche	Yaourt fermier à l'ananas
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Gâteau au fromage blanc et aux fruits	Fruit de saison bio	Duo litchis et ananas au sirop	Fruit de saison

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\*

\* 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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 30 du 23 au 27 Juillet 2018

## Repas froid

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Avocat	Pastèque	Taboulé	<b>Salade verte</b> aux croûtons et vinaigrette	<b>Concombres</b> au maïs et à la vinaigrette
<b>Plat</b>	 Bolognaise de bœuf	 Aiguillettes de poulet rôties et mayonnaise	Aiguillettes de blé/carottes panées	 <b>Saucisse de Toulouse</b>	Poêlée de colin doré au beurre et citron
<b>Accompagnement</b>	<b>Coquillettes bio</b> et râpé	<b>Salade de lentilles bio</b>	Brocolis à la béchamel	Pommes noisettes et ketchup	Ratatouille
<b>Plat sans viande</b>	Bolognaise végétarienne	Œufs durs et mayonnaise			Pané de blé tomate mozzarella
<b>Produit laitier</b>	Bleu	Fondu carré	Fromage blanc aromatisé	Yaourt sucré	Cantal
<b>Dessert</b>	Compote pomme individuelle	Crème vanille	<b>Fruit de saison</b>	Fruit de saison	Gâteau de Savoie
<p>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.</p>					

### Légende :



Les produits locaux\*



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*

\* 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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 31 du 30 Juillet au 3 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Tomates</b> au thon et à la vinaigrette	<b>Melon</b>	Pizza au fromage	Salade de perles de pâtes	<b>Carottes râpées</b> à la vinaigrette
Plat	 <b>Sauté de bœuf</b> sauce à l'italienne	 Escalope de poulet façon tajine	Pépites de colin aux 3 céréales et citron	Cordon bleu de dinde	 <b>Rôti de porc</b> sauce tomate olives
Accompagnement	Riz	Semoule	Gratin de <b>chou fleur bio</b>	Epinards branches béchamel	Haricots verts aux poivrons
Plat sans viande	Thon sauce à l'italienne	Boulettes sarrazin lentilles façon tajine	Calamars à la romaine		Omelette
Produit laitier	Vache qui rit	Coulommiers	Petit suisse aromatisé	Yaourt aromatisé	Mimolette
Dessert	Abricots au sirop	Liégeois au chocolat	Fruit de saison	<b>Fruit de saison bio</b>	Cake au citron

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\*

\* 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	<b>Concombres</b> à la Mexicaine (maïs, haricots rouges, poivrons)	Friand au fromage	<b>Salade verte</b> aux dès de fromage	Pastèque	Macédoine de légumes à la mayonnaise
<b>Plat</b>	Carbonara	 Rôti de dinde nature	Filet de hoki sauce au curry	Calamars à la romaine et citron	Paupiette de veau au jus
<b>Accompagnement</b>	Macaronis et râpé	Petits pois carottes	Cœur de blé	<b>Courgettes</b> façon provençale	Gratin de pommes de terre et salsifis
<b>Plat sans viande</b>	Œufs durs à la crème	Aiguillettes de blé/carottes panées			Galette de soja
<b>Produit laitier</b>	Camembert	Velouté aux fruits mixés	Fromage blanc sucré	<b>Emmental bio</b>	Petit contentin ail et fines herbes
<b>Dessert</b>	Flan à la vanille	<b>Fruit de saison bio</b>	Fruit de saison	Eclair au chocolat	Compote <b>pomme</b> pêche fraîche

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\*

\* 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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 33 du 13 au 17 Août 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Tomates</b> ciboulette à la vinaigrette	Saucisson et cornichon (s/viande : œufs durs et mayonnaise)	<b>Férialé</b>	Betteraves à la vinaigrette	<b>Melon</b>
Plat	Boulettes d'agneau sauce à l'ail	Aiguillettes de poulet sauce à la mimolette		Jambon blanc de porc	Lasagnes de bœuf
Accompagnement	Flageolets	<b>Carottes bio</b> persillées		<b>Ratatouille</b>	
Plat sans viande	Filet de colin sauce à l'ail	Pané de blé tomate mozzarella		Boulettes sarrazin lentilles	Lasagnes de saumon
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Bûchette mi-chèvre		Fondu carré	Saint Paulin
Dessert	Pêche au sirop	Fruit de saison		Marbré	Crème 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\*

\* 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.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 34 du 20 au 24 Août 2018

## Repas froid

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Duo <b>carottes/courgettes</b> à la vinaigrette	Pastèque	Salade de pâtes	<b>Salade verte</b> aux croûtons et vinaigrette	<b>Concombres</b> sauce bulgare
Plat	Escalope de dinde sauce à la catalane	<b>Rôti de bœuf</b> froid et mayonnaise	Omelette	<b>Saucisse de Toulouse</b>	Poêlée de colin doré au beurre et citron
Accompagnement	<b>Riz bio</b>	Taboulé	Gratin de brocolis	Potatoes et ketchup	Haricots vers aux herbes
Plat sans viande	Egrené de soja sauce à la catalane	Rouleau de surimi et mayonnaise	Nuggets de poisson		
Produit laitier	Carré de Liqueil	Tomme noire	<b>Yaourt fermier sucré</b>	Petit suisse aromatisé	Fraidou
Dessert	Compote pomme individuelle	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Fruit de saison	Cake aux pommes

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\*

\* 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade de lentilles	Pizza au fromage	Melon	Tomates mozzarella à la vinaigrette
<b>Plat</b>	 Bolognaise de bœuf	Escalope viennoise	 Rôti de porc nature	 Emincé de dinde sauce aux épices	Pépites de colin aux 3 céréales et citron
<b>Accompagnement</b>	Pennes et râpé	Gratin de courgettes	Petits pois carottes	Semoule bio	Epinards branches béchamel
<b>Plat sans viande</b>	Bolognaise de thon	Aiguillettes de blé/carottes panées	Boulettes sarrazin lentilles	Filet de hoki sauce aux épices	
<b>Produit laitier</b>	Gouda bio	Fromage blanc aromatisé	Brie	Vache qui rit	Yaourt sucré
<b>Dessert</b>	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Flan au chocolat	Cake aux pépites de 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\*

\* 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.