





Rentrée Scolaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Concombres vinaigrette persillée	Salade de pâtes bio Salade de riz	Férialé	Salade verte et vinaigrette Tomates à la vinaigrette	 Pâté de foie et cornichons (s/viande : rouleau de surimi et mayonnaise)
Plat	 Filet de poulet sauce aigre douce	 Rôti de bœuf froid et mayonnaise		 Saucisse de Toulouse	Brandade de lieu
Accompagnement	Semoule bio	Haricots beurre persillés		Petits pois bio aux oignons	
Plat sans viande	Filet de colin sauce aigre douce	Œufs durs et stick mayonnaise		Pané fromager	
Produit laitier	Mimolette Gouda	Carré de Liqueil Camembert		Crème anglaise	Yaourt sucré Fromage blanc aromatisé
Dessert	Flan nappé au caramel Liégeois au chocolat	Fruit de saison Fruit de saison		Gâteau à la rhubarbe	Fruit de saison bio 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*



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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 20 du 13 au 17 Mai 2019

Semaine Européenne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 KartoffelSalat (salade de pommes de terre cornichons vinaigrette ciboulette et persil)	Concombres à la ciboulette	Tomates vinaigrette au basilic	Radis et beurre	Pizza au fromage
Plat	Boulettes d'agneau sauce aux épices	 Carottes râpées vinaigrette	Pomelos et sucre	Courgettes crues râpées vinaigrette	 Moussaka de bœuf 
Accompagnement	Légumes couscous	Coquillettes bio	Pommes noisettes	Chou fleur bio béchamel	
Plat sans viande	Boulettes de soja sauce aux épices	Cubes de saumon à la crème	Omelette		Calamars à la romaine et gratin d'aubergines à la tomate
Produit laitier	Yaourt sucré bio Yaourt aromatisé	Brie Coulommiers	Emmental bio Cantal	Yaourt fermier à la vanille Fromage blanc sucré	Tomme noire Saint Nectaire
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme cassis individuelle Compote pomme fraise individuelle	Mousse au chocolat au lait Crème au chocolat	 Cake à la carotte	Fruit de saison bio 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*



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.





Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 21 du 20 au 24 Mai 2019

Menu Enfant

Assiette Végétarienne

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves bio vinaigrette balsamique Macédoine de légumes mayonnaise	Melon Pastèque	Salade de maïs à la vinaigrette Taboulé	Salade verte et vinaigrette Tomates vinaigrette basilic	Rillettes de porc  (s/viande : œuf dur mayonnaise)
Plat	Dos de colin sauce crème	 Sauté de porc sauce aux asperges	 Rôti de veau au jus	 Cordon bleu de dinde	Riz garni
Accompagnement	Pennes et râpé	Petits pois bio à l'anglaise	Haricots verts bio ail et persil	Potatoes et ketchup	(lentilles, riz, haricots rouges, dès de tomates)
Plat sans viande		Omelette	Galette végétarienne	Nuggets de poisson	
Produit laitier	Tomme blanche Bleu	Petit suisse fruité Yaourt sucré	Vache qui rit Samos	Yaourt sucré bio Velouté aux fruits mixés	Edam bio Mimolette
Dessert	Crème vanille Flan vanille	Gaufre Liégeoise	Compote pomme framboise fraîche	Choix de fruits de saison	Choix de fruits 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*



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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis et beurre Melon	Concombres vinaigrette à l'aneth Salade verte mimosa et vinaigrette	Tomates vinaigrette au basilic Avocat et vinaigrette	Férié	
Plat	 Parmentier de bœuf	Merguez grillée	Filet de poisson blanc pané et citron		
Accompagnement		Semoule bio	Courgettes bio à la provençale		
Plat sans viande	Parmentier de poisson	Boulettes de soja			
Produit laitier	Gouda bio Emmental	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Saint Paulin Bûchette mi-chèvre		
Dessert	Flan au chocolat Liégeois au chocolat	Choix de fruits de saison	Clafoutis aux fruits		

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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de pommes de terre ciboulette Taboulé	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Betteraves vinaigrette persillée	Friand au fromage	Melon Pastèque	Salade verte aux croûtons et vinaigrette Concombres sauce au fromage blanc
Plat	Normandin de veau sauce aux champignons	 Jambon grillé	 Rôti de bœuf froid	 Poulet et macaronis à la méridionale	Filet de colin meunière
Accompagnement	Brocolis aux oignons	Pommes noisettes	Ratatouille		Mélange de courgettes bio et pommes de terre béchamel
Plat sans viande	Filet de hoki sauce aux champignons	Omelette	Calamars à la romaine	Galette végétarienne et macaronis à la méridionale	
Produit laitier	Yaourt sucré bio Fromage blanc aromatisé	Petit moulé ail et fines herbes Fraidou	Camembert bio Pont L'evêque	Emmental bio Cantal	Petit suisse fruité Petit suisse sucré
Dessert	Fruit de saison Fruit de saison	Fruit de saison bio Fruit de saison	Compote pomme abricot individuelle Cocktail de fruits au sirop	Crème caramel Flan nappé au caramel	Roulé à la crème pâtissière

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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 24 du 10 au 14 Juin 2019

Repas Froid

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Férial	Radis et beurre Pomelos et sucre	Concombres à la vinaigrette Tomates vinaigrette	Pastèque Melon	Salade de riz Salade de cœur de blé
Plat		Cordon bleu de dinde	Filet de colin sauce provençale	Salade de pommes de terre au jambon blanc, pointes d'asperges, dès de tomates vinaigrette au fromage blanc	Haut de cuisse de poulet rôtie au thym
Accompagnement		Petits pois au jus	Semoule bio		Epinards bio à la béchamel
Plat sans viande		Nuggets de poisson		Salade de pommes de terre au thon	Omelette
Produit laitier		Camembert bio Brie	Edam Saint Nectaire	Fondu carré Brebicrème	Yaourt aromatisé Yaourt sucré
Dessert		Madeleine Quatre quart individuel	Choix de fruits de saison	Flan vanille Crème vanille	Fruit de saison bio 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*



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.

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 25 du 17 au 21 Juin 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI 	VENDREDI
Entrée	Taboulé à la menthe Salade de pois chiches vinaigrette au ketchup	Salade verte vinaigrette Courgettes crues râpées vinaigrette persillée	Tomates bio vinaigrette à l'échalote Radis et beurre	Crêpe au fromage	Melon Pastèque
Plat	Filet de colin meunière et citron	 Emincé de poulet sauce aigre douce	 Bœuf braisé	 Rôti de porc sauce aux pommes	Gratin de la mer aux penne (poisson , moules, béchamel)
Accompagnement	Carottes persillées	Riz bio	Pommes rösties	Chou fleur bio à la béchamel	
Plat sans viande		Filet de hoki sauce aigre douce	Pané fromager	Boulettes de soja sauce aux pommes	
Produit laitier	Bûchette mi-chèvre Saint Paulin	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Petit suisse sucré Velouté aux fruits mixés	Petit moulé nature St Morêt	Gouda bio Tomme grise
Dessert	Fruit de saison bio Fruit de saison	Choix de fruits de saison	Ananas au sirop Compote pomme individuelle	Quatre quart	Mousse au chocolat au lait Flan 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Concombres à la vinaigrette Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz Salade de pommes de terre aux cornichons	Pizza au fromage	Œuf dur mayonnaise	Pastèque Melon
Plat	Paupiette de veau sauce au curry	Rôti de bœuf froid	Sauté de poulet sauce au curcuma	Lasagnes de bœuf	Pané de poisson blanc
Accompagnement	Semoule bio	Courgettes à la provençale	Jardinière de légumes		Haricots verts bio à l'échalote
Plat sans viande	Galette végétarienne sauce au curry	Omelette	Filet de colin sauce au curry	Lasagnes de saumon	
Produit laitier	Carré de Liguail Tomme blanche	Yaourt fermier sucré Fromage blanc aromatisé	Yaourt aromatisé Petit suisse sucré	Mimolette Emmental	Vache qui rit Six de Savoie
Dessert	Crème au chocolat Liégeois vanille	Fruit de saison bio Fruit de saison	Fruit de saison Fruit de saison	Compote pomme bio individuelle Pêche au sirop	Moelleux aux abricots

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.

Menu Enfant

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	REPAS FROID VENDREDI
Entrée	Tomates vinaigrette à la framboise Radis et beurre	Salade de lentilles à la vinaigrette Salade de maïs vinaigrette	Melon Pastèque	Concombres bio vinaigrette au fromage blanc Courgettes crues râpées vinaigrette à l'échalote	Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette Avocat et vinaigrette
Plat	Boulettes de bœuf et stick ketchup	Emincé de poulet sauce tandoori	Nuggets de volaille	Marmite de colin	Taboulé aux œufs
Accompagnement	Coquillettes bio et râpé	Haricots beurre	Purée de pommes de terre	Petits pois carottes	
Plat sans viande	Nuggets de poisson	Filet de hoki sauce tandoori	Pané fromager		
Produit laitier	Camembert Brie	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Fondu carré Samos	Petit suisse fruité Fromage blanc sucré	Gouda bio Edam
Dessert	Compote pomme individuelle Compote pomme poire individuelle	Fruit de saison bio Fruit de saison	Flan vanille Flan nappé au caramel	Cake au chocolat	Fruit de saison bio 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*



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.