




Rentrée Scolaire

Repas de la rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette Betteraves à la vinaigrette	Concombres Bio vinaigrette au fromage blanc Tomates vinaigrette persillée	Salade de pommes de terre vinaigrette Taboulé	Salade verte et vinaigrette	 Saucisson à l'ail (s/viande : oeufs durs mayonnaise)
Plat	 Filet de poulet au jus	Paupiette de veau sauce aux herbes	 Rôti de bœuf et ketchup	Pizza au fromage	Filet de colin meunière
Accompagnement	Riz Bio	Haricots verts à l'huile d'olive	Courgettes à la béchamel		Pommes de terre cubes à la persillade
Plat sans viande	Filet de lieu à la crème	Galette végétarienne	Omelette		
Produit laitier	Brie Bûchette mi-chèvre	Tomme blanche Gouda	Camembert Bio Saint Paulin	Yaourt fermier sucré Petit suisse aromatisé	Fromage blanc nature en seau et sucre Yaourt aromatisé
Dessert	Compote pomme Bio individuelle Compote pomme poire individuelle	Gaufre Liégeoise	Choix de fruits de saison	Banane Bio et chocolat	Melon Pastèque

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.



api

Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 37 du 9 au 13 Septembre 2019

Repas du Sud

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpe au fromage	Tomates vinaigrette Concombres à la vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à la coriandre	Pastèque Melon	Salade verte et vinaigrette Pomelos et sucre
Plat	Dos de colin sauce crème	Jambon	Boulettes d'agneau façon tajine	Haut de cuisse de poulet	Hachis Parmentier
Accompagnement	Carottes Bio	Tortis Bio au beurre	Semoule Bio au curcuma	Epinards hachés béchamel	
Plat sans viande		Nuggets végétariens	Boulettes de soja façon tajine	Œufs durs	Parmentier de poisson
Produit laitier	Carré de Liqueil Bleu	Yaourt aromatisé Petit suisse sucré	Mimolette Saint Nectaire	Yaourt sucré Fromage blanc aromatisé	Edam Bio Tomme noire
Dessert	Compote pomme banane individuelle Cocktail de fruits au sirop	Choix de fruits de saison	Flan nappé au caramel Liégeois au chocolat	Clafoutis pomme poire	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

Semaine 38 du 16 au 20 Septembre 2019

Repas coupe du monde de Rugby

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon Pastèque	Salade vitaminée (carottes, maïs, soja, vinaigrette)	Taboulé Salade de pâtes	Tomates aux dès de fromage vinaigrette au basilic Salade verte aux dès de fromage et vinaigrette	Cake au thon
Plat	Emincé de poulet sauce brune	Bolognaise aux épices italiennes	Omelette fraîche	Gratin de pommes de terre au jambon	Filet de colin meunière
Accompagnement	Purée de pommes de terre et de carottes	Coquillettes Bio	Brocolis béchamel		Petits pois au jus
Plat sans viande	Filet de hoki sauce au citron	Bolognaise au thon		Gratin de pommes de terre au fromage	
Produit laitier	Fondu carré Petit moulé nature	Emmental râpé Bio	Brie Coulommiers	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré	Gouda Bio Edam
Dessert	Crème vanille Mousse au chocolat au lait	Barre de céréales	Fruit de saison Bio Fruit de saison	Banane Bio Fruit de saison	Ananas au sirop Compote pomme fraise individuelle

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

Semaine 39 du 23 au 27 Septembre 2019

Repas pour la
Planète

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz Salade de pommes de terre	Salade verte et vinaigrette Pomelos et sucre	Tomates mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive Pastèque	Betteraves Bio vinaigrette à l'ail	Carottes râpées vinaigrette Concombres façon bulgare
Plat	Poisson pané et citron	Chipolatas grillée sauce niçoise	Emincé de porc sauce moutarde	Tortis Bio aux dès de poulet façon à la reine	Sauté de bœuf façon Bourguignon
Accompagnement	Courgettes façon provençales	Semoule Bio	Lentilles aux carottes		Chou fleur persillé
Plat sans viande		Dos de colin sauce niçoise	Nuggets végétariens	Tortis Bio et poisson façon à la reine	Omelette
Produit laitier	Petit suisse aromatisé Yaourt sucré	Bûchette mi-chèvre Camembert	Mimolette Cantal	Maasdam Bio	Crème anglaise
Dessert	Choix de fruits de saison	Flan nappé au caramel Crème au caramel	Cocktail de fruits au sirop Compote pomme individuelle	Pomme Bio	Gâteau à la vanille
	Fruit de saison				

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

Semaine 40 du 30 Septembre au 4 Octobre 2019

Repas de ma Grand-Mère

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Brocolis sauce vinaigrette au fromage blanc Macédoine de légumes à la mayonnaise	Salade verte et vinaigrette Céleris râpés rémoulade	Potage Saint Germain	Œuf dur mayonnaise	Chou blanc aux dès de fromage à la vinaigrette Carottes râpées vinaigrette aux agrumes
Plat	 Boulettes de bœuf au jus	Coquillettes Bio au saumon basilic	 Rôti de bœuf au jus	 Emincé de dinde sauce tomate	 Saucisse façon Rougail
Accompagnement	Purée de pommes de terre		Carottes persillées	Haricots verts Bio	Riz Bio
Plat sans viande	Omelette		Filet de colin meunière et citron	Crêpe au fromage	Boulettes de soja façon Rougail
Produit laitier	Edam Bio Tomme noire	Emmental râpé	Petit suisse sucré Yaourt aromatisé	Yaourt fermier à la vanille Fromage blanc sucré	Vache qui rit Fondu carré
Dessert	Mousse au chocolat au lait Flan au chocolat	Choix de fruits de saison	Pomme Bio Fruit de saison	Compote pomme citron	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.

Happy Tartery

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé à la menthe Salade de pâtes	Salade verte et vinaigrette du sud Betteraves à la vinaigrette	Pizza au fromage	Concombres vinaigrette Pomelos et sucre	Carottes râpées vinaigrette Avocat et vinaigrette
Plat	Filet de poulet au jus	Normandin de veau sauce orientale	Filet de hoki sauce citronnée	Quich'Obolo	Chili sin carne (egrené de soja, haricots rouges, maïs, tomates)
Accompagnement	Epinards hachés béchamel	Semoule Bio	Chou fleur Bio béchamel	Salade verte et vinaigrette	Riz Bio
Plat sans viande	Nuggets de poisson	Galette végétarienne sauce orientale		Quiche au thon bolognaise	
Produit laitier	Brie Tomme blanche	Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Mimolette Emmental	Petit suisse aromatisé Fromage blanc sucré	Saint Paulin Carré de Ligeuil
Dessert	Fruit de saison Bio Fruit de saison	Beignet aux pommes	Compote pomme individuelle Poire au sirop	Banane Bio Fruit de saison	Crème au chocolat Liégeois 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.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Betteraves Bio vinaigrette Macédoine de légumes à la mayonnaise	Céleris Bio rémoulade aux pommes Concombres à la vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc vinaigrette	Salade verte et vinaigrette Haricots verts en salade
Plat	 Sauté de poulet sauce aux poivrons	 Rôti de bœuf sauce aux champignons	 Nuggets de poulet	Dos de colin sauce agrumes	 Tartiflette
Accompagnement	Carottes	Pommes noisettes	Petits pois au jus	Semoule Bio	
Plat sans viande	Filet de colin meunière et citron	Omelette	Nuggets végétariens		Tartiflette au fromage
Produit laitier	Maasdam Bio Cantal	Camembert Bûchette mi-chèvre	Petit suisse sucré Fromage blanc aromatisé	Gouda Bio Saint Nectaire	Fromage blanc nature en seau
Dessert	Compote pomme abricot individuelle Compote pomme banane individuelle	Choix de fruits de saison	Gâteau poire pépites de chocolat	Flan vanille Flan nappé au caramel	Et confiture de myrtille

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.