




# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 36 du 2 au 6 Septembre 2019

## Rentrée Scolaire

## Repas de la rentrée

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Concombres vinaigrette au fromage blanc	Salade de pâtes	Salade verte et vinaigrette	 Saucisson (s/viande : œufs 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	Haricots verts à l'huile d'olive	Courgettes aux herbes		Pommes de terre cubes à la persillade
Plat sans viande	Filet de lieu à la crème	Galette végétarienne	Omelette		
Produit laitier	Brie	Tomme blanche	Camembert Bio	Yaourt fermier sucré	Fromage blanc nature en seau et sucre
Dessert	Compote pomme individuelle	Gaufre Liégeoise	Fruit de saison	Banane et chocolat	Melon

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 37 du 9 au 13 Septembre 2019

## Repas du Sud

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Salade de cœur de blé	<b>Tomates</b> vinaigrette	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette à la coriandre	Pastèque	<b>Salade verte</b> et vinaigrette
<b>Plat</b>	Dos de <b>colin</b> sauce crème	 Jambon	Boulettes d'agneau façon tajine	 Haut de cuisse de poulet	 Hachis Parmentier
<b>Accompagnement</b>	Carottes	<b>Tortis Bio</b> au beurre	<b>Semoule Bio</b> au curcuma	Epinards hachés béchamel	
<b>Plat sans viande</b>		Nuggets végétariens	Boulettes de soja façon tajine	Œufs durs	Parmentier de <b>poisson</b>
<b>Produit laitier</b>	Carré de Ligeuil	Yaourt aromatisé	Mimolette	Yaourt nature sucré	Edam
<b>Dessert</b>	Compote pomme banane individuelle	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Clafoutis pomme poire	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 38 du 16 au 20 Septembre 2019

## Repas coupe du monde de Rugby

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Salade vitaminée (carottes, maïs, soja, vinaigrette)	Taboulé	Tomates aux dès de fromage vinaigrette au basilic	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	Mini penne	Brocolis béchamel	au jambon	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	Emmental râpé	Brie	Yaourt aromatisé	Gouda Bio
Dessert	Crème vanille	Barre de céréales	Fruit de saison	Banane Bio	Ananas au sirop

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 39 du 23 au 27 Septembre 2019

Repas pour la  
Planète

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	Salade verte et vinaigrette	Tomates mozzarella vinaigrette à l'huile d'olive	Betteraves Bio vinaigrette à l'ail	Carottes râpées vinaigrette
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	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	Bûchette mi-chèvre	Mimolette	Maasdam Bio	Crème anglaise
Dessert	Fruit de saison	Flan nappé au caramel	Cocktail de fruits au sirop	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

Cuisine de Midi-Pyrénées

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	Salade verte et vinaigrette	Potage Saint Germain	Œuf dur mayonnaise	Chou blanc aux dès de fromage à la vinaigrette
Plat	Boulettes de bœuf au jus	Coquillettes 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	Riz Bio
Plat sans viande	Omelette		Filet de colin meunière et citron	Crêpe au fromage	Boulettes de soja façon Rougail
Produit laitier	Edam Bio	Emmental râpé	Petit suisse sucré	Yaourt fermier à la vanille	Vache qui rit
Dessert	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison	Pomme	Compote pomme citron	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.

Happy Tartery

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé à la menthe	Salade verte et vinaigrette du sud	Salade de pâtes	Concombres vinaigrette	Carottes râpées 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 béchamel	Salade verte et vinaigrette	Riz
Plat sans viande	Nuggets de poisson	Galette végétarienne sauce orientale		Quiche au thon bolognaise	
Produit laitier	Brie	Yaourt sucré	Mimolette	Petit suisse aromatisé	Saint Paulin
Dessert	Fruit de saison	Beignet aux pommes	Compote pomme individuelle	Banane Bio	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\*



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 42 du 14 au 18 Octobre 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz	<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette	<b>Céleris</b> rémoulade aux pommes	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette	<b>Salade verte</b> et vinaigrette
Plat	 Sauté de poulet sauce aux poivrons	 Rôti de bœuf sauce aux champignons	 Nuggets de poulet	Dos de <b>colin</b> sauce agrumes	 Tartiflette
Accompagnement	Carottes	Pommes noisettes	Petits pois au jus	Semoule	
Plat sans viande	Filet de <b>colin</b> meunière et citron	Omelette	Nuggets végétariens		Tartiflette au fromage
Produit laitier	<b>Maasdam Bio</b>	Camembert	Petit suisse sucré	Gouda	Fromage blanc nature enseau
Dessert	Compote pomme abricot individuelle	Fruit de saison	Gâteau poire pépites de chocolat	Flan vanille	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.