





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Betrava vinaigrette	Salade de <b>pâtes BIO</b> vinaigrette à l'ancienne	Chou blanc rapé vinaigrette	<b>Epiphanie</b> Macédoine de légumes mayonnaise 	Potage de potiron
<b>Plat</b>	 Cordon bleu de dinde	Filet de <b>merlu blanc</b> sauce citron	Boulette à l'agneau sauce tomate	Parmentier de <b>soja BIO</b>	 <b>Sauté de porc</b> sauce dijonnaise
<b>Accompagnement</b>	Petits pois carottes	Haricots verts persillés	<b>Semoule BIO</b>		<b>Coquillettes BIO</b>
<b>Plat sans viande</b>	Nuggets végétarien		 melette nature + Ketchup		<b>Poisson blanc</b> meunière et citron
<b>Produit laitier</b>	Fromage fondu	Buchette mi-chèvre	Suisse sucré	Fromage blanc et coulis de fruits rouge	Yaourt aromatisé
<b>Dessert</b>	Gaufre de liège	Fran chocolat	<b>Fruit BIO</b>	Galette des rois	Clementine

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 2 du 11 au 17 Janvier 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Menu végétarien VENDREDI
<b>Entrée</b>	Haricots verts Bio vinaigrette	 Saucisson à l'ail (s/viande : surimi mayonnaise)	Crêpe au fromage	Potage de pois cassés	Salade mêlée dès de fromage vinaigrette aux agrumes
<b>Plat</b>	 Sauté de bœuf façon bourguignon	Poisson pané et citron	 Mignon de poulet sauce crème	 Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Tartiflette au fromage
<b>Accompagnement</b>	Légumes du jour	Purée de pommes de terre	Carottes à l'étuvée	Haricots beurre	
<b>Plat sans viande</b>	Galette végétarienne	Pané fromager		Filet de colin sauce à l'oseille	
<b>Produit laitier</b>	Tomme blanche	Suisse fruité	Saint Paulin	Yaourt Fermier	Edam BIO
<b>Dessert</b>	Liégeois vanille	Kiwis BIO	Compote de pomme fraîche du chef	Banane BIO	Gateau au speculoos

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

### Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Carottes râpées vinaigrette au miel	Cœur de palmier en salade	 Pâté de campagne (s/viande / surimi mayonnaise)	Salade de pomme de terre vinaigrette au fromage blanc	Potage épinards
<b>Plat</b>	 Paupiette de veau sauce brune	 Emincé de dinde sauce paprika	 Chipolatas	Euf à la florentine	Gratin de pommes de terre au poisson blanc
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes BIO	Haricots verts persillés	Petits pois aux oignons		
<b>Plat sans viande</b>	Quenelle au brochet sauce basilic	Beignet de calamars à la romaine	Galette végétarienne ketchup		
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature et sucre	Maasdam BIO	Yaourt aromatisé	Fromage blanc copeaux de chocolat	Vache qui rit BIO
<b>Dessert</b>	Eclair au chocolat	Salade de fruits au sirop	Banane BIO	Quatre quart du chef	Ananas

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.

	Menu végétarien				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Betteraves BIO vinaigrette à l'échalote	Salade iceberg & dés de fromage vinaigrette	Chou rouge râpé vinaigrette	Bouillon et pâtes alphabet	Surimi mayonnaise
<b>Plat</b>	 Sauté de bœuf façon carbonade	Boulettes végétariennes sauce tomate	 Sauté de porc sauce au miel et aux épices	<b>Filet de colin</b> d'Alaska sauce citron	 Allumettes de dinde façon carbonara
<b>Accompagnement</b>	Carottes persillées	<b>Riz pilaf BIO</b>	Purée de pommes de terre	Haricots verts ail et persil	Tortis au beurre
<b>Plat sans viande</b>	Poisson pané 100% filet + citron		Pané fromager		<b>Poisson</b> façon carbonara
<b>Produit laitier</b>	Suisse fruité	<b>Edam BIO</b>	Fromage blanc et coulis de fruits rouges	Montcadi	Crème anglaise
<b>Dessert</b>	Pomme	Crème dessert au chocolat	Galettes bretonnes	<b>Kiwis BIO</b>	Gâteau au miel et noisette du chef

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.



Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Haricots beurre vinaigrette à l'ail	Salade mêlée dès de fromage vinaigrette	Potage de légumes	Celeri rémoulade	Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail
<b>Plat</b> 	Emincé de dinde sauce façon blanquette	Gratin de pommes de terre et knack	 Cordon bleu de dinde	Raviolis au fromage	<b>Filet de merlu</b> blanc sauce normande
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz Bio pilaf</b>		<b>Chou fleur BIO</b> persillé		Haricots beurre persillés
<b>Plat sans viande</b>	<b>Poisson</b> façon blanquette	Gratinde pommes de terre au poisson blanc	Pané fromager		
<b>Produit laitier</b>	Brie en pointe	<b>Yaourt BIO nature</b> et sucre	Gouda	<b>Edam BIO</b>	Petit moulé ail et fines herbes
<b>Dessert</b>	Fruit	Crêpe Chocolat	<b>Orange BIO</b>	Compote fraîche <b>pomme</b> et petit beurre	Crème dessert 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 6 du 8 au 14 Février 2021

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu américain	Menu Nouvel an chinois
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette	Salade vinaigrette dès de fromage vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette au citron	Maïs vinaigrette aux épices mexicaines	Nems poulet
Plat	 Saucisse de Toulouse	 Mignon de poulet sauce crème	 Normandin de veau sauce champignons	 Cheeseburger	 Emincé de filet de poulet sauce aigre douce
Accompagnement	Flageolets	Brocolis persillés	Purée de pomme de terre	Pommes noisettes	Riz Bio pilaf jaune
Plat sans viande	Boulettes végétariennes sauce tomate	Dos de colin sauce natua	Galettes végétariennes sauce champignons	Nuggets de poisson	Filet de merlu blanc sauce aigre douce
Produit laitier	Yaourt fermier	Tomme blanche	Crème anglaise	Fromage blanc copeaux de chocolat	Yaourt aromatisé
Dessert	Ananas	Clémentine	Ile flottante	Donuts	Orange Bio

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.