





	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		 nelette 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








Semaine 6 du 8 au 14 Février 2021



Menu américain

Menu Nouvel an chinois

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