







# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 45 du 02 au 06 Novembre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Betterave BIO</b> vinaigrette	 Pâté en croute (s/viande : <b>carottes râpées</b> )	Salade de maïs oignon rouge vinaigrette	Potage de poireaux et pommes de terre	Salade iceberg vinaigrette
Plat	 Sauté de bœuf façon carbonade	Poisson blanc meunière	 Rôti de dinde	 Boulettes de <b>bœuf BIO</b> sauce tomate	 Œuf dur Florentine
Accompagnement	Carottes à l'étuvée	<b>Coquillettes BIO</b>	Purée de pomme de terre et potiron	<b>Semoule BIO</b>	
Plat sans viande	<b>Filet de lieu</b> sauce crème		 Omelette nature	Boulettes végétariennes sauce tomate	
Produit laitier	Gouda	Yaourt nature et sucre	Petit moulé nature	Suisse fruité	Crème anglaise
Dessert	Crème dessert vanille	Clémentine	Compote de pomme	Poire	Brownies 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\*



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 46 du 09 au 13 Novembre 2020

## Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Carottes râpées</b> vinaigrette au citron	Potage de potiron et poire	<b>Férialé</b>	Laitue vinaigrette à l'huile d'olive	<b>Haricots verts BIO</b> vinaigrette
Plat	 Paupiette de veau sauce au jus	 Haut de cuisse de poulet rôti		Galette soja provençale	Brandade de <b>Colin</b>
Accompagnement	<b>Riz BIO</b> pilaf	Haricots beurre persillés		Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	
Plat sans viande	<b>Filet de colin</b> sauce provençale	Nuggets de poisson			
Produit laitier	Yaourt aromatisé	<b>Edam BIO</b>		<b>Camembert BIO</b>	Carré fondu
Dessert	Ananas au sirop	Eclair au chocolat		Liégeois au chocolat	<b>Kiwi BIO</b>

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\***  
\* Sous réserve des approvisionnements des producteurs/fournisseurs
-  **Les produits issus de l'Agriculture Biologique\***
-  **Poisson MSC Pêche Durable**
-  **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

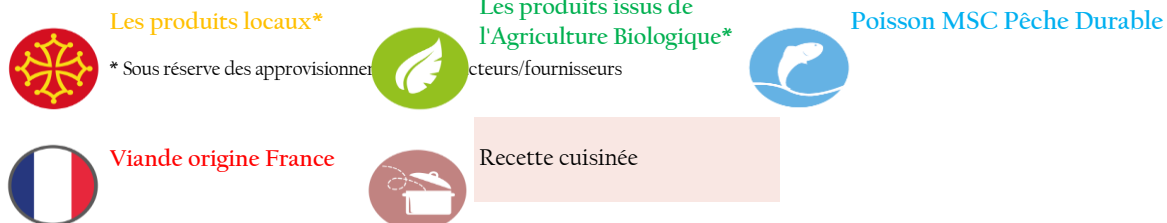
Semaine 47 du 16 au 20 Novembre 2020

## Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge rapé vinaigrette à l'ail	Potage façon cultivateur	Haricots beurre vinaigrette à l'échalote	Endives vinaigrette	 Pâté de campagne (s/viande : crêpe au fromage)
Plat	 Lardon de porc façon carbonara	<b>Risotto BIO</b> aux deux lentilles	 Rôti de porc sauce aux herbes	<b>Filet de colin</b> sauce rougail	 Sauté de bœuf façon bourguignon
Accompagnement	<b>Coquillettes BIO</b>		Petit pois	Pommes de terre noisette	Duo de carotte et navet
Plat sans viande	 Omelette nature		Filet de <b>merlu blanc</b> sauce aneth		Nuggets végétarien
Produit laitier	Suisse fruité	<b>Maasdam BIO</b>	Yaourt aromatisé	<b>Vache qui rit BIO</b>	Crème anglaise
Dessert	<b>Orange BIO</b>	Crème dessert vanille	Clémentine	Compote fraîche pomme cannelle	Gâteau à la vanille

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 :



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Cuisine de Midi-Pyrénées

Semaine 48 du 23 au 27 Novembre 2020

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage <b>carottes BIO</b>	Céleri râpé rémoulade	Taboulé d'hiver ( <b>semoule BIO</b> )	Salade iceberg vinaigrette	Salade de pommes de terre, oignons et cornichons vinaigrette
Plat	Saucisse de Toulouse grillée	Emincé de dinde sauce crème	Œuf dur	Gratin de <b>coquillettes BIO</b> petits pois béchamel fromagère	Poisson pané 100% filet
Accompagnement	Potatoes	Jardinière de légumes	Gratin de chou fleu béchamel		Haricots verts persillés
Plat sans viande	Boulettes végétariennes	Filet de <b>colin</b>			
Produit laitier	Bûchette lait mélange	Fromage blanc	Petit moulé ail et fines herbes	<b>Vache qui rit BIO</b>	Saint Paulin
Dessert	<b>Pomme</b>	<b>Banane BIO</b>	Poire	Compote fraîche pomme au petit beurre	Cake aux pépites de 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\***  
\* Sous réserve des approvisionnement
- Les produits issus de l'Agriculture Biologique\***  
\* Sous réserve des approvisionnement producteurs/fournisseurs
- Poisson MSC Pêche Durable**
- Viande origine France**
- Recette cuisinée**




Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

# Menus Scolaires

Semaine 49 du 30 Novembre au 04 Décembre 2020

Cuisine de Midi-Pyrénées

Repas végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade verte vinaigrette	Salade de blé arlequin vinaigrette	Chou rouge râpé vinaigrette	Potage Dubarry	Tarte au fromage
Plat	 <b>Coquillettes Bio</b> aux allumettes de dinde	 Cordon bleu de dinde	 Steak haché de bœuf ketchup	<b>Filet de colin</b> d'Alaska sauce aux câpres	Penne aux <b>pois chiche BIO</b> et curcuma
Accompagnement		Poireaux béchamel	Purée de pomme de terre	<b>Riz BIO</b> pilaf	
Plat sans viande	<b>Coquillettes Bio</b> aux légumes et fromage	<b>Filet de colin</b> sauce aigre douce	Boulettes végétariennes		
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	<b>Edam BIO</b>	Suisse sucré	Mimolette	Yaourt aromatisé
Dessert	Madeleine	Clémentine	Poire	Compote fraîche pomme citron	<b>Kiwi BIO</b>

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\*

\* Sous réserve des approvisionnements



Les produits issus de l'Agriculture Biologique\*

\* Sous réserve des approvisionnements des producteurs/fournisseurs



Poisson MSC Pêche Durable



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 50 du 07 au 11 Décembre 2020


## Menu végétarien


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette au citron	Crêpe au fromage	Endives vinaigrette au fromage blanc	Salade verte vinaigrette à l'échalotte	Potage de potiron
Plat	Sauté de porc sauce moutarde	Rôti de bœuf sauce au jus	Haut de cuisse de poulet rôti	Gratin de lentilles BIO à la patate douce	Filet de merlu blanc sauce citron
Accompagnement	Semoule BIO	Haricots verts persillés	Gratin de chou fleur		Petit pois
Plat sans viande	Filet de colin sauce moutarde	Omelette nature	Quenelle nature sauce tomate		
Produit laitier	Yaourt nature et sucre	Maasdam BIO	Carré Ligueuil	Chantaillou	Buchette lait mélange
Dessert	Pomme	Ananas	Beignet chocolat noisette	Banane BIO	Crème dessert caramel


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\***  
\* Sous réserve des approvisionnements des producteurs/fournisseurs
- 

**Les produits issus de l'Agriculture Biologique\***
- 

**Poisson MSC Pêche Durable**
- 

**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 51 du 14 au 18 Décembre 2020

## Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade iceberg vinaigrette à l'huile d'olive	Potage de légumes verts	Salade verte vinaigrette	<b>Menu de Noël</b>	Macedoine de légumes vinaigrette
Plat	Parmentier au <b>soja BIO</b>	 Rôti de dinde sauce au curry	Tartiflette au fromage		 Boulettes au porc sauce champignons
Accompagnement		<b>Riz Bio</b> pilaf			Carottes à l'étuvée
Plat sans viande	Crêpe au fromage				Nuggets végétarien
Produit laitier	<b>Vache qui rit BIO</b>	Emmental	Yaourt sucré		<b>Chantailou</b>
Dessert	Compote fraîche pomme ananas	<b>Orange BIO</b>	<b>Fruit de saison</b>		Crème dessert vanille

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.