



# Menus Scolaires

Semaine 7 du 11 au 15 Février 2019

Cuisine de Midi-Pyrénées

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	<b>Betteraves bio</b> vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Haricots beurre en salade	<b>Salade verte</b> aux dès de fromage et vinaigrette	<b>Céleris</b> au fromage blanc
Plat	Filet de <b>colin</b> façon fish and chips	 Rôti de dinde au jus	Filet de <b>hoki</b> sauce façon nantua	Paupiette de veau sauce catalane	Gratin de pâtes au jambon 
Accompagnement	Potatoes et ketchup	Brocolis béchamel	<b>Semoule bio</b>	Haricots verts persillés	
Plat sans viande	Aiguillettes de blé carottes panées			Omelette	Gratin de pâtes au <b>saumon</b>
Produit laitier	Yaourt sucré	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche	Yaourt aromatisé	Edam
Dessert	Fruit de saison	<b>Fruit de saison</b>	Ananas au sirop	Gâteau 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.