



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<b>Entrée</b>	Betrave vinaigrette Radis et beurre	Salade de <b>pâtes BIO</b> vinaigrette à l'ancienne Salade de lentilles		<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		Parmentier de <b>soja BIO</b>	 <b>Sauté de porc</b> sauce dijonnaise
<b>Accompagnement</b>	Petits pois carottes	Haricots verts persillés			<b>Coquillettes BIO</b>
<b>Plat sans viande</b>	Nuggets végétarien				<b>Poisson blanc</b> meunière et citron
<b>Produit laitier</b>	Fromage fondu Petit moulé ail et fines herbes	Buchette mi-chèvre Carré de figueil		Fromage blanc et coulis de fruits rouge	Yaourt aromatisé Petit sucré sucré
<b>Dessert</b>	Gaufre liégeoise Madeleine	Flan chocolat Flan nappé caramel		Galette des rois	Clementine Fruit

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
Entrée	Haricots verts Bio vinaigrette Chou fleur vinaigrette	 Saucisson à l'ail Surimi mayonnaise		Potage de pois cassés	Salade mêlée dès de fromage vinaigrette aux agrumes
Plat	 Sauté de bœuf façon bourguignon	Poisson pané et citron		 Boulettes de bœuf BIO sauce tomate	Tartiflette au fromage
Accompagnement	Légumes du jour	Purée de pommes de terre		Haricots beurre	
Plat sans viande	Galette végétarienne			Filet de colin sauce à l'oseille	
Produit laitier	Tomme blanche Camembert BIO	Suisse fruité Velouté aux fruits mixés		Yaourt Fermier Fromage blanc nature et sucre	Edam BIO Tomme grise
Dessert	Liégeois vanille Flan nappé caramel	Choix de fruits bio		Banane BIO Fruit	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 Céleri rémoulade	Cœur de palmier en salade Pomelos et sucre		Salade de pomme de terre vinaigrette au fromage blanc Taboulé	Potage de légumes
<b>Plat</b>	 Paupiette de veau sauce brune	 Emincé de dinde sauce paprika		 Œuf à la florentine	Gratin de pommes de terre au poisson blanc
<b>Accompagnement</b>	Coquillettes BIO	Haricots verts persillés			
<b>Plat sans viande</b>	Quenelle au brochet sauce basilic	Beignet de calamars à la romaine			
<b>Produit laitier</b>	Yaourt sucré Velouté aux fruits mixés	Maasdam BIO Gouda		Fromage blanc copeaux de chocolat Yaourt nature et sucre	Vache qui rit BIO Petit moulé nature
<b>Dessert</b>	Eclair au chocolat Beignet au chocolat	Compote pomme banane individuelle Salade de fruits au sirop		Quatre quart du chef	Choix de fruits

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.

	LUNDI	Mardi végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette à féchalote Macedoine de légumes mayonnaise	Salade iceberg & dés de fromage vinaigrette Champignons émincé vinaigrette au fromage blanc		Bouillon et pâtes alphabet	Surimi mayonnaise
Plat	 Sauté de bœuf façon carbonade	Boulettes végétariennes sauce tomate		Filet de colin d'Alaska sauce citron	 Allumettes de dinde façon carbonara
Accompagnement	Carottes persillées	Riz pilaf BIO		Haricots verts ail et persil	Tortis au beurre
Plat sans viande	Poisson pané 100% filet + citron				Poisson façon carbonara
Produit laitier	Suisse fruité Yaourt aromatisé	Edam BIO Mimolette		Montcadi Maastlam BIO	Crème anglaise
Dessert	Choix de fruits	Crème dessert au chocolat Liégeois au chocolat		Choix de fruit BIO	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.


# Menus Scolaires

Semaine 5 du 1er au 7 Février 2021

Cuisine de Midi-Pyrénées



Menu végétarien

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Entrée</b>	Haricots beurre vinaigrette à l'ail Carottes rapées vinaigrette	Salade mêlée dès de fromage vinaigrette		Celeri rémoulade Betterave vinaigrette	Perles de pâtes vinaigrette façon cocktail Salade de riz
<b>Plat</b> 	Emincé de dinde sauce façon blanquette	Gratin de pommes de terre et knack		Raviolis au fromage	<b>Filet de merlu</b> blanc sauce normande
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz Bio pilaf</b>				Haricots beurre persillés
<b>Plat sans viande</b>	<b>Poisson</b> façon blanquette	Gratinde pommes de terre au poisson blanc			
<b>Produit laitier</b>	Brie en pointe Bûchette mi-chèvre	<b>Yaourt Bio nature</b> et sucre		<b>Edam BIO</b> Mimolette	Petit moulé ail et fines herbes <b>Vache qui rit BIO</b>
<b>Dessert</b>	Choix de fruits	Crêpe chocolat		Compote fraîche <b>pomme</b> et petit beurre	Liégeois au chocolat Flan 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\*

\* 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Menu américain JEUDI	Menu Nouvel an chinois VENDREDI
Entrée	Betteraves BIO vinaigrette Pomelos et sucre	Salade vinaigrette dès de fromage vinaigrette Cœur de palmiers en salade		Maïs vinaigrette aux épices mexicaines	Nems poulet
Plat	Saucisse de Toulouse	Mignon de poulet sauce crème		Cheeseburger	Emincé de filet de poulet sauce aigre douce
Accompagnement	Flageolets	Brocolis persillés		Pommes noisettes	Riz Bio pilaf jaune
Plat sans viande	Boulettes végétariennes sauce tomate	Dos de colin sauce natua		Nuggets de poisson	Filet de merlu blanc sauce aigre douce
Produit laitier	Yaourt fermier Fromage blanc nature et sucre	Tomme blanche Saint Paulin		Fromage blanc copeaux de chocolat	Yaourt aromatisé
Dessert	Choix de fruits	Clémentine Fruit		Donuts	Compote de pomme litchi 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.