

Bon appétit !

Menu de la Semaine du

1/4

au

5/4

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Céleri râpé vinaigrette soja

Nuggets de volaille

Courgettes poêlées

Pomme bicolore

MARDI

Salade mêlée au Xeres

Estouffade de bœuf

Boullgour aux petits légumes

Yaourt aromatisé

MERCREDI

Betteraves vinaigrette à l'échalote

Œufs durs béchamel

Petits pois aux oignons

Fruit

JEUDI

Salade coleslaw

Sauté de porc sauce tomate

Spaghettis

Poire

VENDREDI

Taboulé aux dés de tomate

Colin d'Alaska sauce citron

Epinards béchamel et Pommes de terre

Mousse au chocolat







● Viandes, poissons et œufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique



ESTOUFFADE DE BOEUF
ET
SAUTE DE PORC
LOCAL

la viande local provient de CAZERES
Viandes Sud Toulousain

Domaine de Nozes
31220 Lavelanet de Comminges

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon
appétit !

Menu de la semaine du

8/4

au

12/4

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Endives en salade et radis

Rizotto de volaille

Riz

Edam

● Viandes, poissons
et oeufs

MARDI

Salade de pommes de terre

Palette de porc provençale

Haricots verts persillés

Madeleine

● Légumes
& fruits

MERCREDI

Potage de légumes du chef

Cordon bleu

Coquillettes

Entremet vanille

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

JEUDI

Céleri rémoulade

Boule de veau sauce
champignons

Pommes noisettes

Compote de pommes
fraîches

● produits
laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés







VENDREDI

Terrine de campagne

Gratin Alaska sauce
américaine

Carottes Vichy

Yaourt nature

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique

Domaine de Nozes
31220 Lavelanet de Comminges



Compote de fruits frais



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée
les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon
appétit !

Menu de la semaine du 15/4 au 19/4

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Betteraves BIO

Omelette BIO

Choux fleurs BIO gratinés

Fruit BIO

MARDI

Salade de radis

Saucisse de Toulouse
Locale

Purée de légumes

Banane

MERCREDI

Salade de choux

Sauté de volaille
Napolitaine

Tomates rôties

Yaourt nature sucré

JEUDI

Salade verte aux croûtons

Raviolis de bœuf

gratinés

Fruit

VENDREDI

Concombres à la menthe

Poisson pané

Blé créole

Dessert de Pâques Biscuit
roulé au chocolat du chef







● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique

" VIVE " LE CHOCOLAT



LUNDI 15 AVRIL
MENU BIO



*Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée
les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.*

Bon appétit !

Menu de la semaine du 22/4 au 26/4

Scolarest
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

0

FERIE

0

0

MARDI

Courgettes râpées au fromage blanc

Boule d'agneau Pascal

Riz Pilaf

Pomme

MERCREDI

Gratin de pommes de terre et

canard confit

Emmental

Kiwi

JEUDI

Crêpe aux champignons

Sauté de bœuf Local

Poêlée mexicaine

Salade aux fruits frais

VENDREDI

Cervelas à l'échalote

Hoki sauce vierge

Choux fleurs persillés

Yaourt nature







● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique



VACANCES
DU 22 AVRIL AU 03 MAI

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.

Bon appétit !

Menu de la semaine du 29/4 au 3/5

Scolarest
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

LUNDI

Salade verte et dés de tomates

Rôti de dinde au jus

Lentilles cuisinés

Fruit au sirop

MARDI

Tzaziki de concombres

Paupiette de veau moutarde

Tortis

Entremet Caramel

MERCREDI

JEUDI

Tomates vinaigrette Balsamique

Bœuf Local braisé au jus d'échalote

Carottes persillées

Yaourt nature sucré

VENDREDI

Terrine de campagne

Marmite de moules marinières

Cocotte de riz parfumé

Salade de fruits frais







● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

* produits riches en graisses
** desserts sucrés

-  Produits de saison
-  Produits de notre région
-  Viande Origine Française
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Elaboré sur place
-  Produits issus de l'agriculture Biologique



VACANCES
DU 22 AVRIL AU 03 MAI

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issue de l'Agriculture Raisonnée les entrées, les plats, les sauces et les desserts sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.



sauf cas de force majeur, sous réserve de livraison ou de grève

TDC

lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
 Céleri râpé vinaigrette soja Nuggets de volaille Courgettes poêlées Pomme bicolore	Salade mêlée au Xeres Estouffade de bœuf Boulgour aux petits légumes Yaourt aromatisé	Betteraves vinaigrette à l'échalote Œufs durs béchamel Petits pois aux oignons Fruit	Salade coleslaw Sauté de porc sauce tomate Spaghettis Poire	Taboulé aux dés de tomate Colin d'Alaska sauce citron Epinards béchamel et Pommes de terre Mousse au chocolat
lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	mercredi 10 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
Endives en salade et radis Rizotto de volaille Riz Edam	 Salade de pommes de terre Palette de porc provençale Haricots verts persillés Madeleine	 Potage de légumes du chef Cordon bleu Coquillettes Entremet vanille	 Céleri rémoulade Boule de veau sauce champignons Pommes noisettes Compote de pommes fraîches	Terrine de campagne Gratin Alaska sauce américaine Carottes Vichy Yaourt nature
lundi 15 avril 2019	mardi 16 avril 2019	mercredi 17 avril 2019	jeudi 18 avril 2019	vendredi 19 avril 2019
 Betteraves BIO Omelette BIO Choux fleurs BIO gratinés Fruit BIO	 Salade de radis Saucisse de Toulouse Locale Purée de légumes Banane	 Salade de choux Sauté de volaille Napolitaine Tomates rôties Yaourt nature sucré	Salade verte aux croûtons Raviolis de bœuf gratinés Fruit	<i>Repas de Pâques Vive le chocolat</i> Concombres à la menthe Poisson pané Blé créole Dessert de Pâques Biscuit roulé au chocolat du chef
lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
FERIE 	Courgettes râpées au fromage blanc Boule d'agneau Pascal Riz Pilaf Pomme	Gratin de pommes de terre et canard confit Emmental Kiwi	Crêpe aux champignons Sauté de bœuf Local Poêlée mexicaine Salade aux fruits frais	Cervelas à l'échalote Hoki sauce vierge Choux fleurs persillés Yaourt nature
lundi 29 avril 2019	mardi 30 avril 2019	mercredi 1 mai 2019	jeudi 2 mai 2019	vendredi 3 mai 2019
Salade verte et dés de tomates Rôti de dinde au jus Lentilles cuisinés Fruit au sirop	Tzaziki de concombres Paupiette de veau moutarde Tortis Entremet Caramel	FERIE	 Tomates vinaigrette Balsamique Bœuf Local braisé au jus d'échalote Carottes persillées Yaourt nature sucré	Terrine de campagne Marmite de moules marinières Cocotte de riz parfumé Salade de fruits frais