

Bon appétit !

Menu de la semaine du

5/11

au

9/11

MANGER
APPRENDRE
VIVRE

Scolarest

LUNDI

Carottes fraîches râpées au citron

Omelette fraîche au fromage

Pâtes Papillon

Banane

MARDI

Salade de lentilles aux échalotes persillées

Fricassée de porc Locale Marengo

Chou fleur frais braisé

Orange

MERCREDI

Salade verte vinaigrette

Sauté de Dinde

Potatoes et tomate rôtie

Liégeois chocolat

JEUDI

Terrine de campagne Locale

Filet de lieu noir Dugléré

Riz Valenciennne

Fruit

VENDREDI

Salade de Chicons vinaigrette au cidre

Carbonade de bœuf Locale Flamande

Mousseline de potiron

Yaourt sucré







● 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



Terrine de campagne



le mois de la Poire



Bon appétit !

Menu de la semaine du 12/11 au 16/11



LUNDI

Boulgour du soleil et basilic

Sauté de porc Local aux herbes

Printanière de légumes

Fruit

MARDI

Carottes râpées BIO

Boules de bœuf BIO

Gratin de Brocolis BIO

Glace BIO

MERCREDI

Macédoine de légumes vinaigrette

Pizzado en tartine

Salade verte vinaigrette

Flan nappé caramel

JEUDI

Salade mâche et betterave

Poitrine de veau farcie sauce moutarde à l'ancienne

Pommes rissolées aux légumes

Fruit

VENDREDI

Scarole et dès de Mimolette

Poisson pané et citron

Haricots plats et pépites de tomates

Dessert 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



SAUTE DE PORC
la viande local provient
Viandes Sud Toulousain
31220 CAZERES

recette



Préchauffez le four th.6 (180°C).
Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, les oeufs et le beurre fondu
Epluchez les poires, coupez-les en morceaux et mélangez-les à la pâte.
Beurrez un moule à manquer et farinez-le légèrement
Versez la pâte et enfournez pendant 40 min.

Bonne dégustation

Bon
appétit !

Menu de la semaine du 19/11 au 23/11



LUNDI

Salade de coleslaw

Jambon en tranche

Macaronis au beurre

Madeleine

MARDI

Taboulé aux légumes frais

Omelette fraîche aux
herbes

Epinards béchamel en
gratin

Fruit de saison

MERCREDI

Endives au bleu

Sauté de bœuf Local au
paprika

Dauphinois aux légumes

Mousse citron

JEUDI

Roulade de volaille

Choucroute

de poisson

Pudding à la poire du
Chef

VENDREDI

Potage du chef

Emincé de volaille au
curry

Riz pilaf

Fruit

● 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

SEMAINE
EUROPEENNE DE LA
REDUCTION DES
DECHETS



SAUTE DE BOEUF
au paprika
la viande local provient
Viandes Sud Toulousain
31220 CAZERES

Idées recettes

Tarte aux poires et au chocolat
Tarte aux poires
Crumble aux poires
Gâteau fondant aux poires



Bon
appétit !

Menu de la semaine du 26/11 au 30/11



LUNDI

Salade du chef (salade
tomate soja)

Boules d'agneau en tajine

Mousseline de carottes
fraîches

Mousse au chocolat

MARDI

Salade Waldorf

Saucisse de Toulouse
Locale

Cassoulet frais

Fruit au sirop

MERCREDI

Salade de blé au thon

Rôti de dinde au jus

Chou fleur en gratin

Compote pommes fraîches

JEUDI

Salade de pâtes 3 couleurs

Paleron de bœuf sauce
champignons

Haricots verts aux
oignons

Poire

VENDREDI

Soupe de potiron

Marmite de moules
Poulette

Pommes de terre sautées

Clafoutis à la poire 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

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.



LES DIFFERENTES VARIETES DE POIRES

Beurré Giffard, Dr Jules Guyot,
Williams, Beurré Hardy,
Conférence,
Louise Bonne d'Avranches, Général
Leclerc, Doyenné du Comice

TDC

lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
 Carottes fraîches râpées au citron Omelette fraîche au fromage Pâtes Papillon Banane	 Salade de lentilles aux échalotes persillées Fricassée de porc Locale Marengo Chou fleur frais braisé  Orange	 Salade verte vinaigrette Sauté de Dinde Potatoes et tomate rôtie Liégeois chocolat	 Terrine de campagne Locale Filet de lieu noir Dugléré Riz Valencienne  Fruit	 Repas des Hauts de France  Salade de Chicons vinaigrette au cidre  Carbonade de bœuf Locale Flamande Mousseline de potiron Yaourt sucré
lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
 Boulgour du soleil et basilic Sauté de porc Local aux herbes Printanière de légumes  Fruit	 Carottes râpées BIO Boules de bœuf BIO Gratin de Brocolis BIO Glace BIO	 Macédoine de légumes vinaigrette Pizzado en tartine Salade verte vinaigrette Flan nappé caramel	 Poitrine de veau farcie sauce moutarde à l'ancienne Pommes rissolées aux légumes  Fruit	 Scarole et dès de Mimolette Poisson pané et citron Haricots plats et pépites de tomates Dessert du Chef
lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
Salade de coleslaw Jambon en tranche Macaronis au beurre Madeleine	 Taboulé aux légumes frais Omelette fraîche aux herbes Epinards béchamel en gratin Fruit de saison	 Endives au bleu  Sauté de bœuf Local au paprika Dauphinois aux légumes Mousse citron	 L'anti gaspi ça porte ses fruits Roulade de volaille Choucroute de poisson Pudding à la poire du Chef	 Potage du chef  Emincé de volaille au curry Riz pilaf  Fruit
lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
Salade du chef (salade tomate soja) Boules d'agneau en tajine Mousseline de carottes fraîches Mousse au chocolat	 Salade Waldorf  Saucisse de Toulouse Locale Cassoulet frais Fruit au sirop	 Rôti de dinde au jus  Chou fleur en gratin Compote pommes fraîches	 Salade de pâtes 3 couleurs  Paleron de bœuf sauce champignons  Haricots verts aux oignons  Poire	 Soupe de potiron Marmite de moules Poulette Pommes de terre sautées Clafoutis à la poire du Chef

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 sont cuisinés par l'équipe de cuisine dans nos locaux.