



MENUS SCOLAIRES

Cuisine centrale de Tournefeuille



lundi 22 février 2010
"Vacances scolaires" Consommé à la tomate & vermicelle Couscous boules bœuf & ses légumes Fruit
mardi 23 février 2010
Salade de pois chiches Blanquette de la mer aux légumes * Riz pilaf Yaourt nature sucré
mercredi 24 février 2010
Salade mêlée & croûtons aillés Grillade de porc Petits pois Fromage Flan chocolat/ biscuit
jeudi 25 février 2010
salade de lentilles "BIO" Rôti de dinde au jus Epinards en béchamel (râpé) Fromage Fruit
vendredi 26 février 2010
Macédoine & thon mayonnaise Rôti de boeuf sauce barbecue maison Frites Petit suisse aromatisé

lundi 1 mars 2010
C'est la rentrée !!! Carottes râpées & choux fleurs vinaigrette Lasagnes à la bolognaise Salade Fromage Compote de pommes
mardi 2 mars 2010
Salade mêlée à la vinaigrette aromatisée* Omelette aux fines herbes Purée Saint Germain * Yaourt nature sucré
mercredi 3 mars 2010
Crêpe aux champignons Poulet rôti Haricots beurre Fromage blanc Fruit
jeudi 4 mars 2010
Radis beurre & endives Saucisse de Toulouse Lentilles lyonnaise Fromage Fruit
vendredi 5 mars 2010
Choux rouges & dés d'emmental Moules marinières Frites Glace

lundi 8 mars 2010
Potage de légumes Wing's de poulet Chips Fromage Fruit
mardi 9 mars 2010
Endives en salade aux dés de fête Bœuf bourguignon * Pommes vapeur Poire au sirop & chocolat
mercredi 10 mars 2010
Pâté de campagne & cornichon Croustillant du fromager * Courgettes béchamel & blé "BIO" Flan caramel
jeudi 11 mars 2010
Salade mêlée & croûtons Palette de porc sauce à la diable * Riz nature Beignet aux pommes
vendredi 12 mars 2010
Macédoine mayonnaise & salami Calamars à la romaine (citron) Epinards à la crème (râpe) Compote tous fruits/ biscuit

lundi 15 mars 2010
Salade frisée aux lardons Cordon bleu Salsifis & haricots verts persillés Glace
mardi 16 mars 2010
Potage de légumes Omelette au fromage Pommes de terre rissolées Petit suisse nature sucré Fruit
mercredi 17 mars 2010
Betteraves crues & carottes râpées (ciboulette) Rôti de bœuf Brocolis Fromage Tarte au chocolat
jeudi 18 mars 2010
MADAGASCAR Salade de tomate aux oignons verts & vinaigrette au gingembre Roumazave * Riz créole Lichee & ananas au sirop
vendredi 19 mars 2010
Salade d'endives (olives noires) Filet de hoki meunière (citron) Printanière de légumes Riz au lait

Semaine sans pesticides

lundi 22 mars 2010
Soupe de poireaux & pommes de terre Tagliatelles → aux dés de dinde façon carbonara (râpé) Yaourt aromatisé
mardi 23 mars 2010
Radis & saucisson à l'ail Paëlla au poisson Riz → Fromage Abricots au sirop
mercredi 24 mars 2010
Pizza au fromage Daube de bœuf Jeunes carottes → Fruit
jeudi 25 mars 2010
Salade verte & 1/2 œuf dur Chipolata & merguez grillées Semoule Yaourt sucré → Fruit
vendredi 26 mars 2010
Pommes de terre en lamelles & sardines à l'huile (persil) Pilon de poulet → sauce tartare * Ratatouille Fromage blanc caramel CE JOUR SERVI AVEC DU PAIN BIO →

mise a jour le 12/02/2010

* Blanquette de la mer : cubes de colin cuisinés avec des légumes (carottes,courgettes,blancs de poireaux et oignons) dans une sauce à base de bisque de homards.

* Vinaigrette aromatisée : vinaigre balsamique.

* Purée Saint Germain : à base de pois cassés.

* Bœuf bourguignon : cuit dans du vin rouge.

* Croustillant du fromager : pavé de fromage pané.

* Sauce tartare : mayonnaise,cornichons,échalotes,câpres.

* Sauce à la diable : vin blanc,moutarde,échalotes,persil.

* Roumazave : bœuf haché cuisiné avec des épinards,du curry & du paprika.

Pour information :

Les sauces qui accompagnent les plats sont proposées à part .

Durant la semaine s/pesticides les composantes tels que les tagliatelles,riz,jeunes carottes, yaourt,poulet suivis d'une ront issues de l'agriculture biologique.

