

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 Mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d'automne	Salade de maïs cœur de palmier		Betteraves vinaigrette BIO	Mélange Fraicheur
Plat Principal	Raviolis Epinard BIO Sauce tomate	Moqueca au poisson		Sauté de veau marengo	Saucisse*
Accompagnement	***	Riz jaune		Blé	Pomme de terre campagnardes
Produit laitier	Camembert à la coupe	Yaourt à la banane BIO		Vache qui rit BIO	Petit suisse aux fruits BIO
Dessert	Mousse au chocolat	Kiwi		Compote BIO	Carré a la pomme
Sans viande				Croc tomate	Galette végétarienne

Les familles d'aliments

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Dessert maison
- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Moqueca de poisson : Colin / Poivron / Lait de coco / Tomate/ Oignon / Roux/ Fumet de poisson / Origan / Cumin

Riz jaune : Riz / Oignon / Curcuma

Sauce marengo : Oignon / Carotte / Vin blanc / Jus de veau / Concentré de tomate / Roux / Persil

Mélange fraicheur : Carotte / Poivron rouge / Concombre / Mais

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 Mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Salade verte		Radis beurre	Salade d’haricot verts
Plat Principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Filet de poulet au jus		Bâtonnet de poisson	Gratin de coquille bio à la provençale
Accompagnement	Haricots verts persillés	Petit pois carottes		Purée butternut bio	***
Produit laitier	Yaourt sucré bio	Cantal		Mimolette	Carré frais
Dessert	Banane bio	Moelleux au chocolat		Galette bretonne	Orange
Sans viande	Colin sauce barbecue	Escalope végétale			

Les familles d'aliments

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

-  Origine France

 Appellation d’origine protégée

 Certification environnementale niveau 2

 Fruits et Légumes de saison

 Haute valeur environnementale

 Pêche responsable

 Agriculture biologique
-  Présence de porc *

 Œuf de France

 Label Rouge

 Produit Local

 Viande bovine Française

 Viande porcine Française

 Volaille Française

Sauce barbecue : Sauce barbecue / Jus/ Oignon / Ketchup tomato / Sucre en poudre / Vinaigre de vin

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Citron Dijon 	Taboulé		Betterave vinaigrette	Concombre tzatzíki
Plat Principal	Boulette de bœuf bio sauce Strogonoff  	Palet montagnard		Tartiflette* 	Colin poêlé beurre 
Accompagnement	Riz pilaf	Courgettes persillées		***	Farfalles
Produit laitier	Petit louis	Edam		Yaourt sucré	Saint nectaire 
Dessert	Kiwi 	Tarte normande		Clémentine 	Compote
Sans viande	Boulette végétarienne			Tartiflette végétarienne	

Les familles d'aliments

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Sauce strogonoff : Concentré de tomates / Champignons / Roux / Jus / Oignon / Carotte / Crème légère / Vin blanc / Paprika
Carottes râpées citron Dijon : Carottes râpées / jus de citron / Moutarde / Huile

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 Mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macedoine	Salade de pates		Coleslaw	Saucisson a l ail *
Plat Principal	Hachis parmentier BIO	Colin sauce currywurst		Gnocchis sauce tomate mozzarella	Tortilla
Accompagnement	***	Cordiale de légumes		***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot a la coupe	Vache Picon		Flan nappé caramel	Petit suisse fruits bio
Dessert	Orange	Muffin pépite de chocolat		Poire	Biscuit roulé fraise
Sans viande	Hachis parmentier végétal				Surimi

Les familles d'aliments

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Sauce currywurst : Concentré de tomates / Roux / Oignon / Moutarde / Fumet de poisson / Curry / Vinaigre de vin / Sucre

Colombo de porc : Sauté de porc / Roux / Jus / Oignon / Carotte / Mélange colombo

Sauce tomate mozzarella : Mozzarella / Oignon / Carotte / Ail / Concentré de tomates

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 31 Mars au 4 Avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pates sauce cocktail 🍷	Betteraves vinaigrette		Carotte rapées	Salade verte
Plat Principal	Colin sauce Oseille 🐟	Blanquette de volaille bio 🇫🇷		Curry de légumes	Bœuf bourguignon
Accompagnement	Cube de potiron persillés	Riz		Semoule	Pomme vapeur
Produit laitier	Gélifié chocolat	Petit suisse sucré		Gouda BIO 🇪🇺	Buchette de chevre à la coupe
Dessert	Poire 🍏	Spéculos		Fouace aveyronnaise	Liégeois vanille
Sans viande		Omelette			Colin au court bouillon

Les familles d'aliments

🍖 Viandes, poissons et oeufs

🥬 Légumes & fruits

🌾 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

🥛 produits laitiers

-  Origine France

 Appellation d'origine protégée

 Certification environnementale niveau 2

 Fruits et Légumes de saison

 Haute valeur environnementale

 Pêche responsable

 Agriculture biologique
- 🐷 Présence de porc *

 Œuf de France

 Label Rouge

 Produit Local

 Viande bovine Française

 Viande porcine Française

 Volaille Française

Salade de pates : Pates/ Tomates / Mais / Ciboulette / Mayonnaise / Ketchup
Sauce Oseille : Oignon / Roux / Fumet de poisson / Oseille / Echalion / Crème légère / Vin blanc
Sauce Blanquette : Champignons / Crème
Curry de légumes : Carottes / Courgettes / Petit pois / Oignons / Lait de coco / Roux / Bouillon / Curry

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 7 au 11 Avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre à la russe 🍷	Salade de pois chiche		Carottes râpées	Mortadelle*
Plat Principal	Haché de bœuf bio au jus 🍷	Croque fromage		Aiguillette de poulet sauce Moutarde	Poisson pané 🐟
Accompagnement	Haricots beurrés persillés 🍷	Brunoise de légumes		Frites	Coudes rayés à la tomate
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Fromage blanc au fruit	Tomme blanche
Dessert	Pomme 🍏	Compote		Poire 🍐	Marbré
Sans viande	Croc tomate			Colin sauce moutarde	Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments

🍷 Viandes, poissons et oeufs

🌿 Légumes & fruits

🍷 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

🐟 produits laitiers

- 

Origine France
- 

Appellation d'origine protégée
- 

Certification environnementale niveau 2
- 

Fruits et Légumes de saison
- 

Haute valeur environnementale
- 

Pêche responsable
- 

Agriculture biologique

- Présence de porc *
- 

Œuf de France
- 

Label Rouge
- 

Produit Local
- 

Viande bovine Française
- 

Viande porcine Française
- 

Volaille Française

Salade de pomme de terre à la russe : Pomme de terre / Macédoine / Mayonnaise

Salade de pois chiche : Pois chiche / Tomate / Concombre

Sauce moutarde : Moutarde / Roux / Oignon / Bouillon de volaille / Crème liquide / Vin blanc