



Restaurant scolaire

Menus du 09 au 13 mai

	Lundi bio	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate bio*	Salade de blé provençale		Betterave vinaigrette	Salade verte
Plat principal	Tortellinis bio* pomodoro sauce crème	Filet de poulet CC sauce basquaise		Calamars à la romaine	Bœuf bourguignon
Légume Féculent	***	Mélange légumes campagnard		Poêlée du marché	Riz bio*
Produit laitier	Yaourt sucré bio*	Carré frais		Petit suisse aux fruits	Camembert à la coupe
Dessert	Cookie bio*	Fruit		Madeleine	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

Menus sans viande

Mardi : Poisson basquaise

Vendredi : Omelette



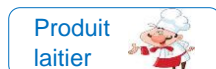
Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Lundi en Allemagne



Salade de pomme de terre mayonnaise

Façon "Currywurst"
(saucisse sauce tomate & curry)

Chou vert

Yaourt fermier fraise
La Vache Occitane

Spéculos

Mardi en Espagne



Crêpe tomate mozza

Riz bio*
à l'espagnole

Edam

Fruit

Mercredi

Jeudi en Angleterre



Cœur de scarole

Poisson façon "fish and chips"

Frites

Mont de Lacaune
Laiterie Fabre

Tarte flan

Vendredi en Grèce



Salade de pâtes grecque

Aiguillettes de poulet à la grecque

Brunoise du soleil

Vache qui rit bio*

Mousse chocolat

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

Brunoise du soleil :

Tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes

* Ces compositions ne sont pas exhaustives et sont susceptibles d'être modifiées selon nos approvisionnements.

Menus sans viande

Lundi : Poisson façon "currywurst"

Vendredi : Poisson sauce grecque



Restaurant scolaire

Menus du 23 au 27 mai








Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Œuf dur bio* mayonnaise	Rosette*			
Galette végétarienne aux légumes	Jambon* grill au jus			
Purée de pois cassés	Printanière de légumes			
Yaourt sucré La Vache Occitane	Tomme blanche Laiterie Fabre			
Biscuit roulé fraise	Fruit			

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc * Issu de l'agriculture biologique

Menus sans viande

Mardi : Friand au fromage (entrée) & Omelette

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.



Restaurant scolaire

Menus du 30 mai au 03 juin

Menus des enfants de Fronton



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Carottes râpées vinaigrette

Lasagnes au boeuf

Petit suisse aux fruits

Palmier

Céleri rémoulade

Cordon bleu

Mijoté de pomme de terre et petits pois

Vache picon

Fruit

Mercredi

Salade verte

Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine

Lentilles

Yaourt sucré

Fruit

Concombre vinaigrette

Riz bio* cantonnais

Edam

Gâteau basque

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Tortellinis ricotta épinards sauce crème

Mardi : Poisson pané

Jeudi : Nuggets de blé

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de porc du jeudi 02/06 est origine France.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.