# Restaurant scolaire

*Menus du 05 au 09 juin*

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi California Beach | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Tomate croque sel | Persillade de pomme de terre CE2 à l'échalote | | Duo de crudités bio vinaigrette | Céleri rémoulade |
| Plat principal | Tortellinis bio pomodoro | Rôti de dinde sauce niçoise | | Fish burger | Saucisse de toulouse* |
| Légume Féculent | *** | Carottes bio persillées | | Pommes rosties | Pennes bio |
| Produit laitier | Yaourt arôme | Carré frais | | Petit suisse arôme | Emmental |
| Dessert | Fruit bio | Compote | | Muffin | Fruit bio |

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Profuit Fermier

**Menus sans viande**

**Mardi** : Filet de poisson sauce niçoise
**Vendredi** : Nuggets de blé

A l'approche des vacances d'été, partons aux états-Unis sur les plages de Californie!
Ambiance décontractée, ensoleillée et festive.

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 boeuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.
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 12 au 16 juin*

| | Lundi | Mardi | Mercredi | jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade de pâtes | Œuf dur mayonnaise | | Concombre vinaigrette | Melon |
| Plat principal | Sauté de poulet au citron et à l'origan | Galette végétarienne | | Tomate farcie | Jambon blanc* |
| Légume Féculent | Haricots verts HVE | Purée | | Riz bio | Coquillettes HVE |
| Produit laitier | *Liégeois à la vanille* | *Camembert à la coupe* | | *Yaourt arôme* | *Vache qui rit bio* |
| Dessert | Madeleine | Fruit bio | | Fruit bio | Mousse au chocolat |

Légendes :

- *Haute valeur environnementale*
- *Appellation d'origine protégée*
- *Viande bovine française*
- *Viande porcine française*
- *Volaille française*
- *Certification environnementale niveau 2*
- * *Présence de porc*
- *Œuf de France*
- *Label rouge*
- *Pêche responsable*
- *Agriculture biologique*
- *Profuit Fermier*

**Menus sans viande**

**Lundi :** Filet de poisson sauce citron et origan
**Jeudi :** tomate farcie végétarienne
**Vendredi** : Filet de poisson rondelle de citron

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 boeuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.
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 19 au 23 juin*

| | Lundi | Mardi | Mercredi | jeudi | Vendredi Basque |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Salade de riz | Taboulé | | Carottes bio râpées vinaigrette | Salade verte |
| Plat principal | Escalope viennoise | Filet de merlu sauce cocotte | | Gratin de pâtes bio mozzarella & petits pois | Axoa de bœuf |
| Légume Féculent | Ratatouille | Mélange de légumes campagnards | | *** | Riz bio |
| Produit laitier | *Tartare ail et fines herbes* | *Gouda bio* | | *Emmental* | *Petit suisse arôme* |
| Dessert | Compote bio | Fruit bio | | Mousse chocolat | Gâteau basque |

Légendes :

- *Haute valeur environnementale*
- *Appellation d'origine protégée*
- *Viande bovine française*
- *Viande porcine française*
- *Volaille française*
- *Certification environnementale niveau 2*
- * *Présence de porc*
- *Œuf de France*
- *Label rouge*
- *Pêche responsable*
- *Agriculture biologique*
- *Profuit Fermier*

**Menus sans viande**

**Lundi :** escalope pannée végétale
**Vendredi** : axoa de poisson

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 boeuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.
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 26 au 30 juin*

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi italien | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Macédoine mayonnaise | Salade de pomme de terre CE2 | | Tomate basilic | Pâté de campagne* |
| Plat principal | Jambon grill* sauce diable | Pizza au fromage | | Lasagnes au boeuf | Nuggets de poisson |
| Légume Féculent | Macaronis bio | Haricots beurres CE2 | | *** | Purée aux légumes |
| Produit laitier | Edam bio | Petit moulé | | Yaourt arômatisé | Coulommier à la coupe |
| Dessert | Rocher noix de coco | Fruit bio | | Biscuit palmier | Fruit bio |

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Profuit Fermier

**Menus sans viande**

**Lundi :** Filet de poisson sauce diable
**Jeudi** : Lasagnes au saumon
**Vendredi** : oeuf dur mayonnaise

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 boeuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.
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 03 au 07 juillet*

Semaine Anti Gaspi'

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---|---|---|---|---|---|
| Entrée | Betterave vinaigrette | Salade de pâtes | | Rosette* | Radis beurre |
| Plat principal | Roulé au fromage | Cordon bleu | | Thon | Saucisse froide* *charcuterie Antoine* |
| Légume Féculent | Épinards et pommes de terre | Ratatouille | | Haricots verts & maïs | Chips |
| Produit laitier | *Rouy à la coupe* | *Crème dessert* | | *Chanteneige bio* | *Mimolette* |
| Dessert | Compote | Fruit bio | | Tarte au chocolat | Fruit bio |

Légendes :

- *Haute valeur environnementale*
- *Appellation d'origine protégée*
- *Viande bovine française*
- *Viande porcine française*
- *Volaille française*
- *Certification environnementale niveau 2*
- * *Présence de porc*
- *Œuf de France*
- *Label rouge*
- *Pêche responsable*
- *Agriculture biologique*
- *Profuit Fermier*

**Menus sans viande**

**Mardi :** Nuggets de blé
**Jeudi** : Oeuf dur mayonnaise
***Vendredi*** : Surimi

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 boeuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française.
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.