

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou rouge vinaigrette	Salad de pommes de terre à la russe		céleri rémoulade	Rosette*
Plat principal	Raviolis spinaci sauce tomate	Cordon bleu de volaille		Saucisse de Toulouse*	Cubes de colin panés multicéréales
Accompagnement	***	Haricots plats persillés		Coquillettes	Cordiale de légumes
Produit laitier	Petit suisse sucré	Vache qui rit		Yaourt sucré	Pointe de brie à la coupe
Dessert	Pomme	Banane		Madeleine	Compote de pomme
	Sans viande	Nuggets de blé		Filet de colin sauce citron	Œuf dur mayonnaise

Les familles d'aliments :

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

- 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
- Haute valeur environnementale

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.



5 ELE EGALIM
5 JOURS





LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz		Salade de pâtes napolitaine	Macédoine
Plat principal	Colombo de porc* 	Escalope viennoise		Nuggets de poisson 	Gnocchis sauce tomate et mozzarella
Accompagnement	Potatoes	Haricots verts méridionale 		Purée potiron et potimarron 	***
Produit laitier	Yaourt arôme	Coulommier à la coupe		Mimolette	Carré frais
Dessert	Kiwi	Biscuit roulé chocolat		Galette bretonne	Orange
<u>Sans viande</u>	Filet de colin sauce colombo	Omelette	Galette végétarienne	***	***

Les familles d'aliments

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



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 

Haute valeur environnementale 

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 des enfants de Saint Jean - Dissard

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU TOUT SCHUSS !

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre mayonnaise		Radis beurre	Concombre tzaziki
Plat principal	Sokossoko de bœuf	Haut de cuisse de poulet		Tartiflette*	Falafels
Accompagnement	Macaronis	Petits pois		***	Ratatouille
Produit laitier	Petit louis	Yaourt sucré		Maestro vanille	Gouda
Dessert	Pomme	Mosaïque de fruits sirop		Crumble fruits rouges	Mousse au chocolat
	Sans viande	Sokossoko de poisson	Nuggets de blé	Tartiflette végétarienne	***

Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Nouvelle Recette du Chef
Le Sokossoko de boeuf
C'est une spécialité de la cuisine Ivoirienne, composée de boeuf, d'oignon, d'ail et de tomate...
Ingrédients à titre prévisionnel, susceptibles d'être modifiés.

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 18 au 24 Mars 2024

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de blé provençale	Céleri rémoulade		Salade de riz arlequin	Coeur de laitue
Plat principal	Blanquette de poulet à la crème	Galette végétarienne		Filet de colin currywurst	Chipolatas*
Accompagnement	Carottes Vichy	Haricot lingot		Jardinière	Purée
Produit laitier	Fromage blanc nature	Edam		Vache picon	Emmental à la coupe
Dessert	Confiture	Biscuit roulé fraise		Muffin vanille pépite choco	Orange
	Blanquette de poisson	***	Feuilleté au chèvre	***	Omelette
	<u>Sans viande</u>				

Les familles d'aliments :

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



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

Haute valeur environnementale

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Mars 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de perles	Coleslaw		Saucisson à l'ail*	Salade verte
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde	Gratin de pâtes		Bâtonnets de poisson pané	Boulette de bœuf sauce bourguignonne
Accompagnement	Choux fleurs persillés	***		Courgettes méridionales	Blé
Produit laitier	Petit suisse arôme	Mimolette		Cantal AOP	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Spéculos	Compote pomme banane		Pomme	Gâteau basque
<u>Sans viande</u>	Filet de poisson sauce moutarde	***		Oeuf dur mayonnaise	Filet de poisson sauce basilic

Les familles d'aliments

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

- 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
- Haute valeur environnementale

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Avril 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
PÂQUES

VENDREDI

Entrée		Taboulé		Radis beurre	Salade de pépinettes
Plat principal		Pizza au fromage		Parmentier de canard	Nuggets de poisson
Accompagnement		Haricots verts persillés		***	Epinards béchamel
Produit laitier		Tome blanche		Tartare nature	Yaourt sucré
Dessert		Orange		Chou chocolat	Banane

Sans viande

Tajine de légumes (plat)

Parmentier de poisson

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc *



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.