



RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du 02 au 06 septembre 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Tomate croque sel	Taboulé		Salade de riz au surimi	Macédoine
Plat principal	Lasagnes ricotta épinards	Colin sauce Tex Mex		Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier
Accompagnement	***	Haricots verts persillés		Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Edam		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Dessert	Muffin au pépites de chocolat	Compote de pommes		Mousse au chocolat	Poire
Sans viande	***	***		Galette de quinoa provençale	Nuggets de poisson

Les familles d'aliments :

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

#VALEUR! Origine France

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

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.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Melon 		Celeri rémoulade 	Pâté de campagne* 
Plat principal	 Saucisse* 	Palet végétarien à l'italien 		Bœuf bourguignon BIO 	Tortillas 
Accompagnement	Pâtes coude rayés	Lentilles cuisinées 		Pommes vapeur 	Ratatouille
Produit laitier	Samos	Petit suisse sucré		Emmental	Saint Paulin 
Dessert	Pomme  	Twibio au chocolat 		Flan à la vanille	Beignet à l'ananas
Sans viande	Colin court bouillon 	***		Galette végétarienne	Surimi

Les familles d'aliments

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

#VALEUR! Origine France

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

Origines des viandes :

Aiguillettes de poulet : UE

Fruits et légumes de saison 

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.



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiches à la portugaise		Melon	Salade verte
Plat principal	Boulettes de bœuf BIO sauce poivre	Filet de poulet sauce charcutière		Pommes de terre et légumes à la mexicaine	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Riz	Épinards à la béchamel		***	Semoule
Produit laitier	Yaourt brassé à la fraise YEO	Petit moulé aux noix		Munster à la coupe	Petit suisse aromatisé
Dessert	Poire	Cocktail de fruits		Compotes de pommes et bananes	Plaisir lait noisette
<u>Sans viande</u>	Boulettes à la tomate et mozzarella	Omelette au fromage			

Les familles d'aliments :

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

#VALEUR! Origine France

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

Origines des viandes :

Filet de poulet : UE

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.



LUNDI

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du 23 au 27 septembre

Et si on mangeait autrement ?

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Bon Appétit

MENU SANS FOURCHETTE

Entrée	Betteraves vinaigrette 	Bâtonnets de carottes et mayonnaise 		Taboulé	Salade fraîcheur
Plat principal	Haché de veau sauce Irlandaise	Nuggets de poulet		Pizza au fromage 	Goulash de bœuf 
Accompagnement	Haricots plats persillés 	Frites		Brunoise de légumes	Blé
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam		Vache Picon	Tartare ail et fines herbes 
Dessert	Poire 	Madeleine 		Mousse au chocolat	Maestro à la vanille
Sans viande	Poisson sauce Irlandaise 	Nuggets de poisson 		***	Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

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



Fruits et légumes de saison



Appellation d'origine protégée

#VALEUR!



Origine France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Salade fraîcheur : Carottes râpées, concombre, poivron rouge, radis

Origines des viandes :

Haché de veau : UE

Sauté de poulet : UE

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.

LUNDI

Entrée	Salade de riz, olives et tomates
Plat principal	Sauté de porc* sauce champignons 
Accompagnement	Jardinière de légumes 
Produit laitier	Yaourt aromatique
Dessert	Banane 

Sans viande

Palet montagnard 

MARDI

Salade tomate basilic
Émincé de poulet BIO au jus
Gratin Dauphinois 
Cantal 
Compote de pommes

Galette de lentilles et boulgour 

MERCREDI

JEUDI

Macédoine
Omelette BIO
Brocolis à la méridionales
Emmental
Flan à la vanille

Samoussa aux légumes

VENDREDI

Salade saveur d'automne
Poisson pané 
Coquillettes 
Vache Qui Rit 
Éclair au chocolat

Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée
Origine France

#VALEUR!



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fruits et légumes de saison

Présence de porc *

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Origines des viandes :

Émincé de poulet : UE
Bœuf de la bolognaise : UE
Quiche et jambon grill : UE

Salade fraîcheur : Chou blanc, chou rouge, carottes, 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.



LUNDI

Entrée	Carottes râpées à l'orange
Plat principal	Raviolis aux légumes BIO
Accompagnement	***
Produit laitier	Yaourt sucré
Dessert	Poire

Sans viande

MARDI

Salade de blé au thon
Saucisse de francfort* à la diable
Trio de légumes
Mimolette
Crème dessert à la vanille

Filet de poisson à la diable

MERCREDI

JEUDI

Œuf dur mayonnaise
Haché de bœuf BIO au jus
Haricots verts méridionaux
Carré frais président
Flan au caramel

Galette végétarienne

VENDREDI

Salade trois couleurs
Colin sauce Tandoori
Riz pilaf
Fromage blanc sucré
Pomme

Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée

#VALEUR!



Origine France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fruits et légumes de saison

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 14 au 18 Octobre 2024

Semaine Méditerranéenne



LUNDI

ITALIE

Entrée	Mortadelle* 
Plat principal	Boulettes de tomates et mozzarella 
Accompagnement	Carottes au cumin 
Produit laitier	Tomme blanche 
Dessert	Moelleux au chocolat 

Sans viande

Surimi 

MARDI

GRÈCE

Concombre façon Tzaziki
Stifado de bœuf 
Pommes de terre cubes persillées 
Petit Louis
Compote de pommes

Colin sauce échalotte 

MERCREDI

FRANCE

JEUDI

ESPAGNE

Salade haricots verts et tomates 
Paella au poisson 

Fromage blanc nature
Confiture

VENDREDI

OCCIDENTAL

Salade tomate basilic
Couscous de merguez à la volaille
Semoule
Gouda 
Pomme 

Couscous aux légumes

Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée

Origine France

#VALEUR!



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fruits et légumes de saison

Présence de porc ✱

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Origines des viandes :

Aiguillettes de poulet : UE

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.