

Restaurant scolaire

Menus du 08 au 12 novembre 2021

| | Lundi BIO | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|------------------------------------|----------------------------|----------|-------|---------------------------------|
| Entrée | Betterave vinaigrette bio* | Taboulé | | | Duo chou rouge et carottes bio* |
| Plat principal | Tortellinis provençale bio* *** | Jambon grill* au jus | | | Sauté de bœuf à l'échalote |
| Légume Féculent | Yaourt sucré bio* | Mélange légumes campagnard | | | Riz créole |
| Produit laitier | Fruit bio* | Crème dessert chocolat | | | Mont de Lacaune Laiterie Fabre |
| Dessert | | Biscuit bio* | | | Compote |

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

Menu

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, oignons, persil, menthe, citron, ciboulette, assaisonnements.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

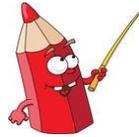
- ° Mardi : Nuggets de blé
- ° Vendredi : Poisson sauce échalote



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

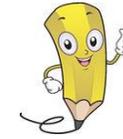
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

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 15 au 19 novembre 2021



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

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi au Fast food |
|---------------------------------------|---------------------------------------|----------|---|---|
| Crêpe fromage | Céleri bio* | | Salade de riz | Salade verte |
| Aiguillettes de poulet basilic | Haché de bœuf sauce forestière | | Galette de légumes à l'italienne | Nuggets de poisson & sauce de mayonnaise |
| Julienne de légumes | Purée de pomme de terre | | Haricot lingot sauce tomate | Frites |
| Edam | Carré frais | | Tomme blanche Laiterie Fabre | Yaourt vanille la Vache Occitane |
| Mousse chocolat | Mosaïque de fruit | | Fruit | Muffin pépites de 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**

Menu

Salade de riz : olives noires, tomates.

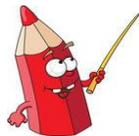
* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° **Lundi : Poisson sauce basilic**
- ° **Mardi : Feuilleté au fromage**

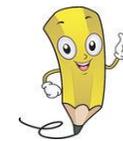
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française; le veau est origine UE.

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 22 au 26 novembre 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végé



Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| Salade de pâtes | Mortadelle* | | Betterave vinaigrette | Radis beurre |
| Rôti de porc* sauce moutarde charcuterie Antoine | Cordon bleu | | Gratin de pâtes à la provençale | Émincés de poulet sauce paprika |
| Chou vert braisé | Ragoût pomme de terre et carottes au cumin | | *** | Riz bio* |
| Yaourt sucré | Camembert à la coupe | | Petit suisse aux fruits | Vache qui rit |
| petit beurre | Fruit | | Fruit | Compote |

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

Menu

Salade de pâtes : tomate, maïs, ciboulette

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

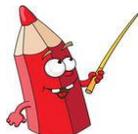
Menus sans viande :

- ° Lundi : Crêpe au fromage
- ° Mardi : Oeuf dur & mayonnaise / Poisson pané
- ° Vendredi : Galette végétarienne

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 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 29 novembre au 03 décembre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi végété

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de pomme de terre

Sauté de veau aux olives

Haricot plat

Flan nappé

Fruit

Friand au fromage

Aiguillettes de poulet sauce forestière

Choux fleurs

Carré frais

Fruit

Salade de riz

Calamars à la romaine

Julienne de légumes

Fromage blanc sucré

Madeleine

Salade verte

Boulettes tomate mozzarella sauce provençale

Macaronis bio*

Mont de Lacaune Laiterie Fabre

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**

Menu

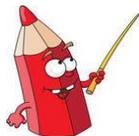
Salade de pomme de terre : tomate, maïs, cornichons, mayonnaise.

Salade de riz : tomate, maïs, olives, sauce salade.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° **Lundi :** Tarte au fromage
- ° **Mardi :** Poisson sauce forestière



Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 décembre



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi BIO | Vendredi |
|-----------------|---------------------------------|------------------------------|----------|--------------------------|----------------------|
| Entrée | Salade de blé bio* | Duo choux rouges et carottes | | Oeuf dur bio* mayonnaise | Macédoine mayonnaise |
| Plat principal | Haché de veau sauce charcutière | Émincés de poulet basquaise | | Colombo de légumes bio* | Jambon blanc* |
| Légume Féculent | Bâtonnière de légumes | Pomme rôtie | | Riz bio* | Gratin de pâtes |
| Produit laitier | Edam | Yaourt sucré | | Petit suisse sucré bio* | Chanteneige |
| Dessert | Tarte pomme crumble | Fruit | | Cookie bio* | 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

Menu

Salade de blé : poivron, maïs, tomates, sauce salade.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° Lundi : Galette végétarienne
- ° Mardi : Poisson basquaise
- ° Vendredi : Omelette

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 veau est d'origine UE.

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 13 au 17 décembre 2021



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

| | Lundi | Mardi végété | Mercredi | Menu de Noël | Vendredi |
|-----------------|---|---|----------|---|--|
| Entrée | Carottes râpées vinaigrette | Salade de pâtes | | Pâté en croûte de volaille | Salade de riz |
| Plat principal | Saucisse* de Toulouse  | Palet céréales et légumes à la montagnarde  | | Parmentier de canard confit  | Bâtonnet de poisson |
| Légume Féculent | Lentilles  | Ratatouille | | *** | Courgettes persillées |
| Produit laitier | Gouda | Vache qui rit bio*  | | Clémentine | Yaourt sucré La Vache Occitane  |
| Dessert | Compote | Fruit  | | Bûche au chocolat | Fruit |

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Légendes : * Présence de porc

Menu

Salade de pâtes : tomate, maïs, ciboulette.
Salade de riz : olives noires, tomates.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° Lundi : Galette végétarienne
- ° Jeudi : Parmentier 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 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.