

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette BIO	Thon mayonnaise			Salade de pates
Plat Principal	Tortellini au saumon sauce Oseille	Filet de poulet au jus			Tortilla
Accompagnement	***	Brocolis			Petit pois
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO	Petit suisse aux fruits bio			Crème dessert du stock tampon
Dessert	Confiture	Twibio au chocolat			Muffin au chocolat
Sans viande		Pané végétal			

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce Oseille : Oseille / Roux / Echalion / Fumet de poisson / Oignon / Vin blanc / Crème liquide
Salade de pates : Farfalles / Tomate / Mais / Sauce Salade

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri vinaigrette	Rosette* 			Salade de riz arlequin
Plat Principal	Saucisse* 	Cordon bleu de volaille			Haché de bœuf BIO sauce irlandaise  
Accompagnement	Pommes de terre campagnardes	Haricots verts persillés 			Courgettes persillées
Produit laitier	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Yaourt vanille BIO 			St Nectaire 
Dessert	Banane BIO 	Spéculos			Carré aux pommes
Sans viande	Galette végétarienne	Œuf dur Nuggets de poisson			Boulettes végétariennes

Les familles d'aliments

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

-  Origine France

 Appellation d'origine protégée

 Certification environnementale niveau 2

 Fruits et Légumes de saison

 Haute valeur environnementale

 Pêche responsable

 Agriculture biologique
- Présence de porc *

 Œuf de France

 Label Rouge

 Produit Local

 Viande bovine Française

 Viande porcine Française

 Volaille Française

Salade de riz arlequin : Riz / Petit pois / Mais / Sauce salade
Sauce irlandaise : Pulpe de tomate / Roux / Champignons / Oignon / Carotte / Bouillon/ Crème liquide / Ail / Laurier / Sauce Worcestershire

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 1er 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 SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

Menus des enfants de Baziège



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte		Salade de pates	Betteraves vinaigrettes
Plat Principal	Sauté de porc sauce Barbecue*	Lasagne ricotta Epinard		Emincé de poulet bio sauce paprika	Colin poêlé beurre
Accompagnement	Haricots beurres persillés	***		Carottes persillées	Lentilles
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Chevretine		Petit moulé	Yaourt sucré BIO
Dessert	Pomme BIO	Donut's		Mousse au chocolat	Poire
Sans viande	Colin sauce tomate			Escalope végétale	

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce barbecue : Jus de veau / Ketchup / Oignon / Sucre / Sauce barbecue / Vinaigre
Salade de pates : Torsades / Thon / Poivron / Mais / Tomate / Sauce salade
Sauce paprika : Roux / Oignon / Carotte / Jus / Concentré de tomate / Paprika / Crème liquide

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 SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œuf mayonnaise 	Salade de pates		Mélange fraîcheur 	Radis croque sel
Plat Principal	Curry de légumes	Colin sauce thym citron 		Parmentier d'émincé de volaille bio 	Sauté de veau sauce Strogonoff
Accompagnement	Mélange 5 Céréales	Chou fleur persillés 		***	Riz
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc aux fruits		Edam BIO 	Yaourt vanille bio 
Dessert	Flan caramel BIO 	Poire		Chou vanille	Pomme
Sans viande				Parmentier végétal	Omelette

Les familles d'aliments

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

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Curry de légumes : Courgette / Carotte / Petit pois / Oignon / Lait de coco / Gingembre / Curry / Roux / Bouillon

Sauce thym citron : Thym / Jus / Oignon / Crème liquide / Citron

Mélange fraîcheur : Carottes / Poivron rouge / Concombre / Maïs

Sauce Strogonoff : Concentré de tomate / Roux / Champignon / Crème liquide / Jus / Oignon / Vin blanc/ Carotte / Paprika

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 SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc mayonnaise	Salade de lentilles 			
Plat Principal	Sauté de bœuf à la vigneronne 	Tortilla			
Accompagnement	Pomme de terre Vapeur 	Courgettes à l'espagnole			
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Délice de camembert			
Dessert	Twibio 	Compote			
Sans viande	Colin sauce citron				

Les familles d'aliments

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

-  Origine France

 Appellation d'origine protégée

 Certification environnementale niveau 2

 Fruits et Légumes de saison

 Haute valeur environnementale

 Pêche responsable

 Agriculture biologique

-  Présence de porc *

 Œuf de France

 Label Rouge

 Produit Local

 Viande bovine Française

 Viande porcine Française

 Volaille Française

Sauce vigneronne : Carotte / Roux / Jus / Vin rouge / Oignon / Bouillon
Salade de lentilles : Lentilles / Tomates / Cornichon / Sauce salade

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 SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Tomates vinaigrettes		Salade de riz	Salade mélange fraîcheur
Plat Principal	Sauté de porc sauce madère * 	Pizza à la grecque		Calamar a la romaine	Haché de bœuf bio sauce tomate  
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	Julienne de légumes		Haricot beurre persillées 	Farfalles
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré		Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO 
Dessert	Nectarine	Pomme BIO 		Compote	Fouace Aveyronnaise 
Sans viande	Poisson pané				Colin sauce tomate

Les familles d'aliments

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Pêche responsable



Agriculture biologique

Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Sauce madère : Oignon / Roux / Jus / Madère

Sauce tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade Inca		Betteraves vinaigrettes	Melon
Plat Principal		Frijoles Peruanos		Brandade de morue	Sauté de veau milanaise
Accompagnement		Pomme de terre péruvienne 		***	Fusilli
Produit laitier		Emmental BIO 		Fromage blanc nature BIO 	Mimolette
Dessert		Compote Pomme Banane		Confiture	Maestro vanille
Sans viande					Colin a la milanaise

Les familles d'aliments

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

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Salade Inca : Radis / Tomate / Concombre / Poivron / Sauce salade
Frijoles Peruanos : Haricot blanc / Concentré de tomate / Persil / Ail / Tomate cube / Coriandre / Cumin / Piment fume
Sauce milanaise : Pulpe de tomate / Roux / Oignon / Carotte / Thym / Concentré de tomate / Bouillon

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 SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé printanière	Salade brésilienne		Pâté de campagne*	Salade de radis concombre
Plat Principal	Emincé de poulet bio aux olives	Jambon blanc*		Colin sauce nantua	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Carottes vichy	Purée de pomme de terre		Coquillettes	***
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Petit moulé ail et fines herbes		Cantal	Fromage blanc BIO + sucre
Dessert	Biscuit 7 céréales	Compote BIO		Fraise	Muffin chocolat
Sans viande	Galette végétarienne	Poisson pané		Surimi	

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade de blé printanière : Blé / Olive noire / Mais / Concombre / Salade
Salade brésilienne : Ananas / Cœur de palmier / Mais / Tomate / Sauce salade
Sauce Nantua : Roux / Crème légère / Vin blanc / Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson
Risotto mozzarella chèvre : Riz / Sauce crème / Mozzarella / Chèvre

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 1er 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.