



Restaurant scolaire

Menus du 4 au 8 Septembre 2023



MENU RUGBY

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Tomate croc sel

Tortellionis bio mozzarella

Edam

Mousse au chocolat

Salade de riz

Haché de bœuf au jus

Haricots beurre méridional

Petit suisse aromatisé

Pomme

Carottes râpées

Jambon de poulet

Torsades

Yaourt sucré

Prune

Radis

Wings de poulet

Chips

Petit moulé

Tarte au chocolat

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

- * **Présence de porc**
- 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

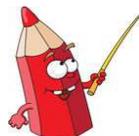
MENU SANS PORC - SANS VIANDE

Mardi: Boulettes végétariennes
Jeudi : Galette lentilles boulgour



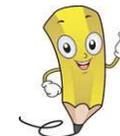
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

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 11 au 15 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Saucisse *

Jardinière de légumes

Carré liguel à la coupe

Poire

Betteraves vinaigrette

Blanquette de veau

Riz

Yaourt brassé au fruits

Palmier

Menu vert

Salade de tomates

Palet végétarien à la montagnarde

Blé sauce tomate

Petit suisse aromatisé

Banane

Salade de pâtes

Calamar à la romaine

Petits pois carottes

Petit Louis

Compote de pomme

Les familles d'aliments :

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

Légendes : *** Présence de porc**

- 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
- Produit Fermier

Menus sans porc - sans viande

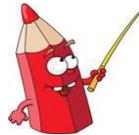
Lundi : Tarte au fromage

Mardi : Colin sauce beurre

Mercredi : Pané fromager



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 18 au 22 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Rosette *	Salade de pâtes		Melon	Salade de lentilles paysanne *
Paupiette de veau à la moutarde	Grignotines de porc sauce barbecue *		Omelette	Poisson pané 
Haricots verts persillés	Choux fleur persillé		Coquillettes	Carottes persillées
Buchette de chèvre	Petit suisse sucré		Yaourt arôme	Emmental
Compote	Fruit		Fruit	Gâteau basque

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

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

Menus sans porc - sans viande

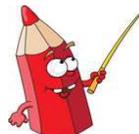
Lundi : Surimi - Colin sauce au thyn
Mardi : Boulettes végétales sauce tomate
Mercredi : Paella au poisson
Vendredi : Salade de pâtes



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.

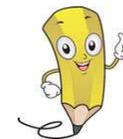
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 25 au 29 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Carottes râpées

Carbonade de boue de bœuf

Blé

Carré Président

Fruit

Salade de pomme de terre méditerranéenne

Haut de cuisse de poulet rôti

Ratatouille

Yaourt sucré

Twibio au chocolat

Mercredi

Salade de riz Arlequin

Colin sauce dugléré

Brocolis persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit

Salade verte

Hachis végétal

Cantal

Flan vanille

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

*** Présence de porc**

- 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 porc - sans viande

Lundi : Gratin de poisson

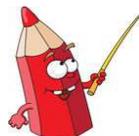
Mardi : Palet maraîcher

Mercredi : Tomates farcies sans porc
Poisson pané



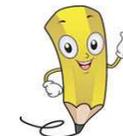
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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 2 au 6 Octobre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Blé provençal

Haché de bœuf sauce barbecue

Courgettes persillées

Mimolette

Fruit

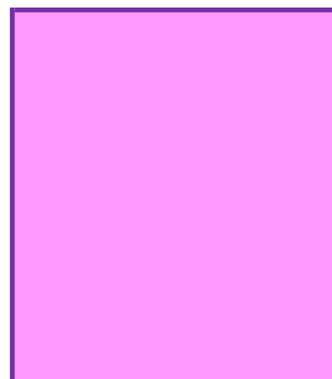
Betteraves vinaigrette

Aiguillette de poulet au jus

Lentilles

Edam

Gélifié chocolat



Salade verte

Gratin de tortis à la provençale

Yaourt arôme

Fouace aveyronnaise

Salade de riz arlequin

Hoki sauce citron origan

Jardinière de légumes

Petit moulé

Compote

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

*** Présence de porc**

- 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
- Produit Fermier

Menus sans porc - sans viande

Lundi : Nuggest de blé

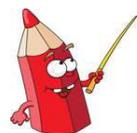
Mardi : Croc fromage

Mercredi : Surimi mayonnaise - Poisson meunière



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 9 au 13 Octobre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Taboulé

Cordon bleu

Chou romanesco
persillé

Yaourt aromatisé

Fruit

Carottes râpées

Sauté de veau marengo

Riz

Vache qui rit

Compote

Chou blanc vinaigrette

Colin poêlé

Duo pomme de terre
carottes

Petit Louis

Fruit

Salade de pomme de terre

Veggi burger

Epinards béchamel

Gouda

Maestro chocolat

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons
et oeufs

● Légumes
& fruits

● Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

● produits
laitiers

Légendes :

* **Présence de porc**

- 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

MENU SANS PORC - SANS VIANDE

Lundi : Esaloppe panée végétale

Mardi : Colin sauce citron

Mercredi : Boulettes végétales sauce tomate



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.

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 16 au 20 Octobre 2023



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi

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

<p>Concombre maïs vinaigrette</p> <p>Chakalaka</p> <p>Semoule</p> <p>Saint paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Barbecue snags *</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Petits suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Menu vide</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Colin façon fish and chips</p> <p>Frites au four</p> <p>Crème vanille</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Salade de blé thon</p> <p>Haut de cuisse de poulet chimichurri</p> <p>Courgettes sauce salsa</p> <p>Chanteneige</p> <p>Ananas au sirop</p>
---	---	-------------------------	--	---

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

-  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
-  Produit Fermier

Menus sans porc - sans viande

Mardi : Saucisse végétale

Mercredi : Lasagnes chèvre épinard

Vendredi : Galette végétale lentilles boulgour

Chakalaka : Haricots blancs, pois chiches, tomate, oignons, poivrons

Sauce chimichuri : Bouillon de volaille, oignons, épices chimichurri (origan, piment, persil, coriandre)

Sauce salsa: Roux blanc, oignons, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices mexicain, paprika, piment



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.