

Restaurant scolaire

Menus du 2 et du 3 septembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

les familles d'aliments :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

BIENVENUE A TOUS

L'équipe d'Occitanie Restauration vous souhaite à tous une bonne rentrée !

Nous sommes impatients de démarrer cette nouvelle année scolaire avec vous et nous espérons que vous allez vous régaler !



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

	Radis beurre
	Tortelloni bio* pomodora mozzarella à la sauce tomate

	Flan nappé caramel

Gaufrette chocolat

	Salade de riz
	Chipolata * charcuterie Antoine
	Purée de carottes
	Emmental

Fruit



Salade de riz : tomate, concombre, poivrons, sauce salade
Tortellonis : pâtes fourrées au fromage et tomate

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

Menus sans viande :

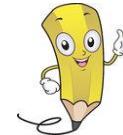
° Vendredi : Nuggets de blé & purée de carottes (plat)



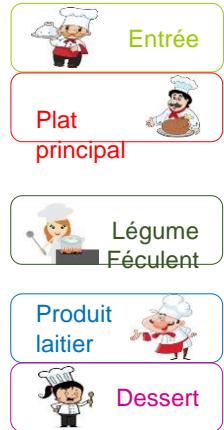


Restaurant scolaire

Menus du 6 au 10 septembre



Lundi



Tomate croque au sel

Carbonade de bœuf

Pommes vapeur

Mont de Lacaune
Laiterie fabre

Compote



Mardi

Taboulé

Sauté de porc*
sauce fermière
charcuterie Antoine



Duo de courgettes
jaunes et vertes

Yaourt sucré

Fruit



Mercredi

Jeudi végé

Melon

Galette céréales et
légumes



Lentilles

Petit suisse arôme

Madeleine

Vendredi en
Afrique

salade de poivron grillé

Poulet façon mafé

Riz bio*

Vache picon

Banane



Les familles d'aliments :

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique



LES BASES DES NOS SAUCES * :

- Carbonade : moutarde, sucre, oignons
- Mafé : piment, gingembre, tomate

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



Taboulé : semoule, tomate, poivrons, oignons, persil, menthe, citron, ciboulette, poivre, assaisonnements.
Salade de poivron grillé : poivron, maïs, ciboulettes, pois chiches, sauce salade.

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

Menus sans viande :

- ° Lundi : Carbonade de poisson
- ° Mardi : Feuilleté au fromage
- ° Vendredi : Poisson façon mafé



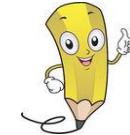
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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.

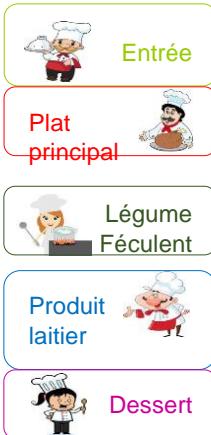


Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 septembre



Lundi

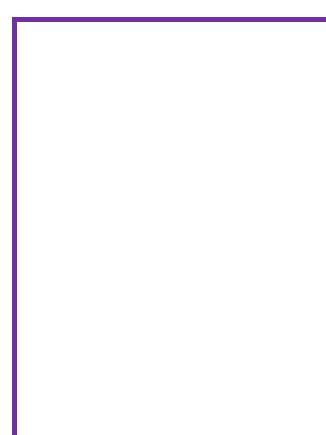


Les familles d'aliments :

Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi végé



Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

*LES BASES DES NOS SAUCES * :*

- Antiboise : citron, tomate, ciboulette, persil.

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

Menu

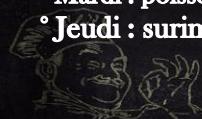
Salade 3 couleurs : tomate, maïs, concombre, sauce salade.

Poêlée du marché : pomme de terre, carottes, haricots verts, brocolis, choux fleurs, petits pois, oignons, poivrons rouges.

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

Menus sans viande :

- ° Lundi : Mijoté d'haricot lingot et pommes rôties
- ° Mardi : poisson sauce antiboise
- ° Jeudi : surimi mayonnaise



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 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.

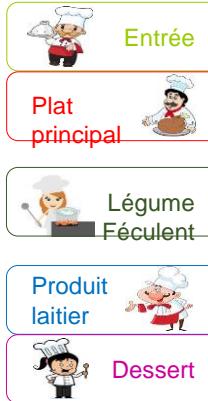


Restaurant scolaire

Menus du 20 au 24 septembre



Lundi



Céleri bio* rémoulade	
Boulettes de bœuf sauce barbecue	
Pommes rôties de légumes	
Petit suisse arôme	
Fruit	

les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

LES BASES DES NOS SAUCES * :

- Barbecue : épices barbecue, ketchup, vinaigre.

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

Mardi végé

Tarte au fromage
Tajine de légumes
Semoule
Gouda
Fruit

Mercredi

Jeudi

Salade de pâtes
Cordon bleu
Haricot vert
Yaourt la Vache Occitane
Biscuit roulé fraise

Vendredi

Concombre vinaigrette
Brandade de poisson

Chanteneige
Fruit



Menu

Salade de pâtes : tomate, maïs, ciboulette, sauce salade

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

Menus sans viande :

- ° Lundi : Boulettes tomate mozzarella sauce barbecue
- ° Jeudi : nuggets 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.

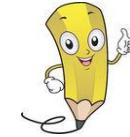
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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 27 septembre au 1 octobre



Lundi bio

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Chou blanc bio*
mayonnaise

Sauté de bœuf bio*
sauce niçoise

Riz bio*
au curcuma

Chanteneige bio*

Fruit bio*

Mardi

Carottes bio*
vinaigrette

Émincés de volaille
sauce normande

Purée

Gélifié chocolat

Madeleine

Mercredi

Circuit court

Jeudi

Pâté de campagne*

Nuggets de poisson

Gratin d'épinards et
pomme de terre

Mont de Lacaune
laiterie fabre

Fruit

Vendredi végé

Salade verte

Pâtes bio*
aux petits pois

Yaourt la Vache
Occitane

Gateau basque

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons
et œufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

Produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

LES BASES DES NOS SAUCES * :

- Niçoise : olives noires, tomate, vin blanc.
- Normande : oignons, champignons, crème.

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

Menus sans viande :

- Lundi : Poisson sauce niçoise
- Mardi : Poisson sauce normande
- Jeudi : Pizza au fromage (entrée)



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

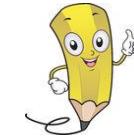
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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 4 au 8 octobre



Lundi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Betterave vinaigrette

Œuf sauce aurore

Blé

Emmental

Fruit



Mardi

	Céleri bio* rémoulade
	Sauté de veau au romarin
	Pommes vapeur
	Tartare ail et fines herbes
	Maestro vanille

Céleri bio*
rémoulade

Sauté de veau au
romarin

Pommes vapeur

Tartare ail et fines
herbes

Maestro vanille

Mercredi

Jeudi

Radis croque au sel

Aiguillettes de poulet au
jus

Lentilles

Tome blanche
laiterie Fabre

Mousse chocolat

Vendredi

Crêpe fromage

Bâtonnet de poisson
pané

Carottes bio*
persillées

Petit suisse arôme

Fruit



les familles d'aliments :

Légendes :

* Présence de porc

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

LES BASES DES NOS SAUCES * :

- Aurore : tomate, crème, échalote
- Romarin : romarin, oignons.

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

* Issu de l'agriculture biologique

Menu

Menus sans viande :

- ° Mardi : Poisson sauce romarin
- ° Jeudi : 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.

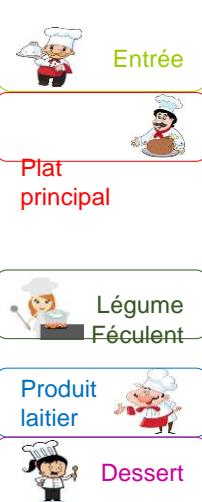
Restaurant scolaire

Menus du 11 au 15 octobre

SEMAINE DES SAVEURS 2021 - Découvrons les épices



Lundi



Rosette*

Colombo
de poulet

Poêlée haricots verts et
patates douces

Yaourt nature 

Crème de marron

Mardi

Concombre bio*
vinaigrette 

Rougail
de saucisse*
charcuterie Antoine

Circuit court

Riz

Flan nappé caramel

Tarte chocolat banane

Mercredi

Jeudi Végé

Salade bio* 

Chili
sin carne



Mont de Lacaune
laiterie Fabre

Circuit court

Fruit 

Vendredi

Salade de carottes à
l'orientale

Couscous
au bœuf



Edam

Compote pomme
passion

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

Qu'est-ce qu'une épice ? C'est une matière organique végétale qui est odorante ou piquante. Elles s'utilisent en cuisine principalement mais elles peuvent être utiles dans d'autres domaines. Cette semaine, aux menus, vous retrouverez par exemple la poudre de colombo qui est constituée d'un mélange d'épices traditionnel de la cuisine des Antilles. La poudre de colombo se rapproche du Curry, mais sa saveur est plus douce.



Menus sans viande :

- ° Lundi : Oeuf dur mayonnaise & Colombo de poisson
- ° Mardi : Poisson rougail
- ° Vendredi : Couscous végétarien



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 18 au 22 octobre

Lundi	Mardi bio	Mercredi	Jeudi	Vendredi végé
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Entrée</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Plat principal</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Légume Féculent</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Produit laitier</div> <div style="border: 1px solid #ccc; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Dessert</div> </div> <div style="width: 70%; text-align: center;">  Chou rouge vinaigrette Jambon grill au jus* Purée Petit moule Mousse chocolat </div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;">  Salade de ble bio* provençale Haché de bœuf bio* sauce forestière Chou fleur bio* persillé Petit suisse arôme bio* Fruit bio* </div> <div style="width: 70%; text-align: center;"></div> </div>		<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> Taboulé Poisson pané Epinards crème <div style="text-align: center;">  Yaourt la Vache occitane Palmier </div> </div> <div style="width: 70%; text-align: center;"></div> </div>	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> Roulé au fromage <div style="text-align: center;">  Riz cantonnais végétarien *** </div> <div style="text-align: center;"> Camembert à la coupe Fruit </div> </div> <div style="width: 70%; text-align: center;"></div> </div>

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

LES BASES DES NOS SAUCES * :

- Forestière : champignons, carottes, crème.

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

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 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.

