

Restaurant scolaire

Menus du 2 et du 3 septembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

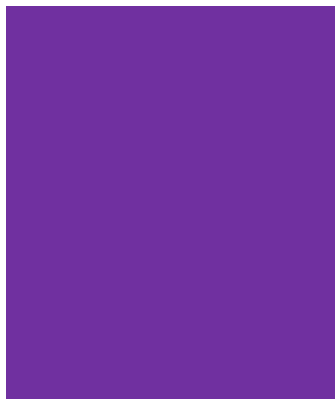
Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



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

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**

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!



Menu

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

Mardi

Mercredi

Jeudi végété

Vendredi en Afrique



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Tomate croque au sel

Carbonade de bœuf

Pommes vapeur

**Mont de Lacaune
Laiterie fabre**

Compote

Taboulé

**Sauté de porc*
sauce fermière
charcuterie Antoine**

**Duo de courgettes
jaunes et vertes**

Yaourt sucré

Fruit

Melon

**Galette céréales et
légumes**

Lentilles

Petit suisse arôme

Madeleine

salade de poivron grillé

Poulet façon mafé

Riz bio*

Vache picon

Banane

Les familles d'aliments :

Légendes :

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

*** 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.



Menu

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 :

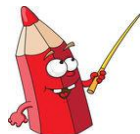
- ° Lundi : Carbonade de poisson
- ° Mardi : Feuilleté au fromage
- ° Vendredi : Poisson façon mafé



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

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi végété

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Carottes bio* vinaigrette

Cassoulet* Saucisse de chez Antoine

Flan nappé caramel

Spéculos

Circuit Court

Crêpe au fromage

Aiguillettes de poulet sauce antiboise

Haricot plat sauté au thym

Carré frais

Fruit

Circuit Court

Mortadelle*

Poisson meunière

Poêlée du marché

Tome blanche à la coupe

laiterie fabre

Moelleux caramel beurre salé

Circuit Court

Salade 3 couleurs

Tortellinis ricotta épinards à la crème

Emmental

Compote

Plat VÉGÉTARIEN

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 * :

- 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.**

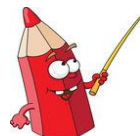
Menus sans viande :

- ° 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

Mardi végété

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Céleri bio* rémoulade

Boulettes de bœuf sauce barbecue

Pommes rösties de légumes

Petit suisse arôme

Fruit

Tarte au fromage

Tajine de légumes

Semoule

Gouda

Fruit

Salade de pâtes

Cordon bleu

Haricot vert

Yaourt la Vache Occitane

Biscuit roulé fraise

Concombre vinaigrette

Brandade de poisson

Chanteneige

Fruit

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs 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.

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 | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi végété |
|-----------------|-------------------------------------|---------------------------------------|----------|--|-------------------------------|
| Entrée | Chou blanc bio* mayonnaise | Carottes bio* vinaigrette | | Pâté de campagne* | Salade verte |
| Plat principal | Sauté de bœuf bio* sauce niçoise | Émincés de volaille sauce normande | | Nuggets de poisson | Pâtes bio* aux petits pois |
| Légume Féculent | Riz bio* au curcuma | Purée | | Gratin d'épinards et pomme de terre | *** |
| Produit laitier | Chanteneige bio* | Gélifié chocolat | | Mont de Lacaune laiterie fabre | Yaourt la Vache Occitane |
| Dessert | Fruit bio* | Madeleine | | 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

* Issu de l'agriculture biologique

LES BASES DES NOS SAUCES * :

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

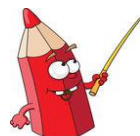
* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.



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



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi

Betterave vinaigrette

Œuf sauce aurore

Blé

Emmental

Fruit

Circuit court

Mardi

Céleri bio* rémoulade

Sauté de veau au romarin

Pommes vapeur

Tartare ail et fines herbes

Maestro vanille

Origine France

Mercredi

Jeudi

Radis croque au sel

Aiguillettes de poulet au jus

Lentilles

Tome blanche laiterie Fabre

Mousse chocolat

Origine France

Circuit court

Vendredi

Crêpe fromage

Bâtonnet de poisson pané

Carottes bio* persillées

Petit suisse arôme

Fruit

Pêche

Circuit court

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 * :

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

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

Menu

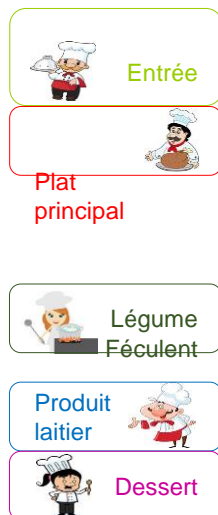
Menus sans viande :

- ° 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.



| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi Végé | Vendredi |
|--|--|----------|---|---|
| Rosette* | Concombre bio* vinaigrette | | Salade bio* | Salade de carottes à l'orientale |
| Colombo de poulet | Rougail de saucisse* charcuterie Antoine | | Chili sin carne | Couscous au bœuf |
| Poêlée haricots verts et patates douces | Riz | | *** | *** |
| Yaourt nature | Flan nappé caramel | | Mont de Lacaille laiterie Fabre | Edam |
| Crème de marron | Tarte chocolat banane | | Fruit | Compote pomme passion |

Les familles d'aliments :

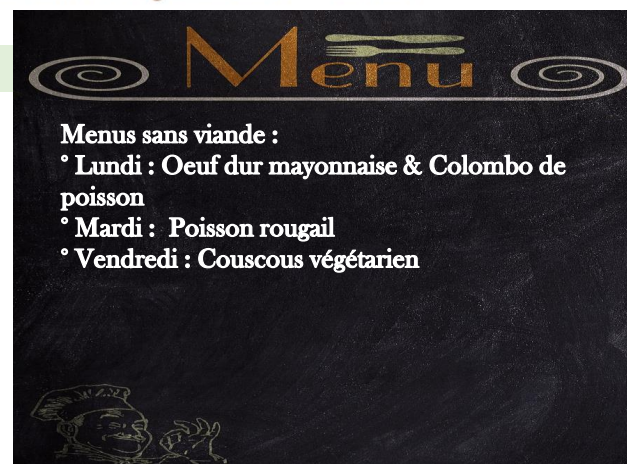
Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

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 traditionnelles de la cuisine des Antilles. La poudre de colombo se rapproche du Curry, mais sa saveur est plus douce.



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 végété |
|-----------------|------------------------|-------------------------------------|----------|---|---------------------------|
| Entrée | Chou rouge vinaigrette | Salade de ble bio* provençale | | Taboulé | Roulé au fromage |
| Plat principal | Jambon grill au jus* | Haché de bœuf bio* sauce forestière | | Poisson pané | Riz cantonnais végétarien |
| Légume Féculent | Purée | Chou fleur bio* persillé | | Epinards crème | *** |
| Produit laitier | Petit moule | Petit suisse arôme bio* | | Yaourt la Vache occitane <small>Circuit court</small> | Camembert à la coupe |
| Dessert | Mousse chocolat | Fruit bio* | | Palmier | 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

LES BASES DES NOS SAUCES * :

- Forestière : champignons, carottes, crème.

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

Menu

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

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

Menus sans viande :

- ° Lundi : Nuggets de blé
- ° Mardi : Poisson sauce forestière

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.