OCCITANIE RESTAURATION
GOUT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 4 au 8 Septembre 2023

ENTRONS DANS La mêlée

MENU RUGBY

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate croc sel	Salade de riz		Carottes râpées	Radis
Plat principal	Tortellonis bio mozzarella *****	Haché de bœuf au jus		Jambon de poulet	Wings de poulet
Légume Féculent		Haricots beurre méridional		Torsades	Chips
Produit laitier	Edam	Petit suisse aromatisé		Yaourt sucré	Petit moulé
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Fruit	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

Menus sans viande

Mardi : Boulettes végétariennes
Jeudi : *Galette de lentilles boulgour*
Vendredi : *Nuggets de poison*

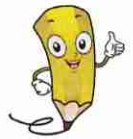
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 11 au 15 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betteraves vinaigrette		Salade de tomates	Salade de pâtes
Plat principal	*Saucisse **	Blanquette de veau		Palet végétarien à la montagnarde	Calamar à la romaine
Légume Féculent	*Jardinière de légumes*	Riz		Purée	Petits pois carottes
Produit laitier	*Carré liguel à la coupe*	*Yaourt brassé au fruits*		*Petit suisse aromatisé*	Petit Louis
Dessert	Fruit	Palmier		Fruit	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*
- *Profuit Fermier*

Menus sans viande

Lundi : *Tarte au fromage*
Mardi : *Colin sauce beurre blanc*
Mercredi : *Galette quinoa provençale*

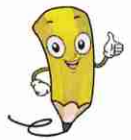
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 18 au 22 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette *	Salade de pâtes		Melon	Salade de lentilles paysanne
Plat principal	Paupiette de veau à la moutarde	Grignotines de porc sauce barbecue *		Omelette	Colin poêlé
Légume Féculent	Haricots verts persillés	Choux fleur persillé		Coquillettes	Carottes persillées
Produit laitier	Buchette de chèvre	Petit suisse sucré		Yaourt arome	Emmental
Dessert	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
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Profuit Fermier

Menus sans viande

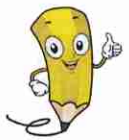
Lundi : *Surimi / Colin sauce thym citron*
Mardi : *Boulette végétale sauce tomate*
Mercredi : *Paella au poisson*
Vendredi : *Salade de pâtes*

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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 25 au 29 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de pomme de terre méditérranéenne		Salade de riz	Salade verte
Plat principal	Carbonade de bœuf	Haut de cuisse de poulet rôti		Colin sauce dugléré	Hachis végétal
Légume Féculent	Blé	Ratatouille		Brocolis persillés	****
Produit laitier	Carré Président	Yoaurt sucré		Petit suisse aromatisé	Cantal
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat		Fruit	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 viande

Lundi : *Gratin de poisson*
Mardi : *Palet maraicher*
Mercredi : *Poisson pané*

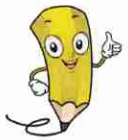
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 2 au 6 Octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé provençal	Betteraves vinaigrette		Salade verte	Salade de riz arlequin
Plat principal	Haché de bœuf sauce barbecue	Aiguillette de poulet au jus		Gratin de tortis à la provençale	Hoki sauce citron c[illegible]an
Légume Féculent	Courgettes persillées	Lentilles		*****	Jardinière de légumes
Produit laitier	Mimolette	Edam		Yaourt arôme	Petit moulé
Dessert	Fruit	Gélifié chocolat		Fouace aveyronnaise	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
- Profuit Fermier

Menus sans viande

Lundi : *Nuggets de blé*
Mardi : *Croc fromage*
Mercredi : *Surimi mayonnaise / Poisson meunière*

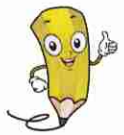
VIANDE BOVINE FRANÇAISE

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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 9 au 13 Octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées		Chou blanc vinaigrette	Salade de pomme de terre
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de veau marengo		Colin poêlé	Veggi burger
Légume Féculent	Chou romanesco persillé	Riz		Duo pomme de terre carottes	Epinards béchamel
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache qui rit		Petit Louis	Gouda
Dessert	Fruit	Compote		Fruit	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

Menus sans viande

Lundi : *Escalope panée végétale*
Mardi : *Colin sauce citron*
Mercredi : *Boulette végétale 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 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 16 au 20 Octobre 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre maïs vinaigrette	Salade de riz		Coleslaw	Salade de blé thon
Plat principal	Chakalaka	Barbecue snags *		Colin façon fish and chips	Hauit de cuisse de poulet chimichurri
Légume Féculent	Semoule	Purée de patate douce		Frites au four	Courgettes sauce salsa
Produit laitier	*Saint paulin*	*Petits suisse aromatisé*		*Crème vanille*	Chanteneige
Dessert	Mousse au chocolat	Fruit		Crumble aux pommes	Ananas au sirop

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 viande

Mardi : *Saucisse végétale*
Mercredi : *Lasagnes chèvre épinards*
Vendredi : *Galette quinoa provençale*

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.