

Restaurant scolaire

Menus du 4 au 8 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Tomate croc sel
Tortellonis Bio mozzarella

Mousse au chocolat

Salade de riz
Haché de bœuf au jus
Haricots beurre méridional

Pomme



Carottes râpées
Jambon de poulet
Torsades
Yaourt sucré

Radis
Wings de poulet
Chips

Tarte au chocolat

Les familles d'aliments :

Légendes :

* **Présence de porc**

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

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

Menus sans viande

Mardi : Boulettes végétariennes

Jeudi : Galette de lentilles boulgour

Vendredi : Nuggets de poisson

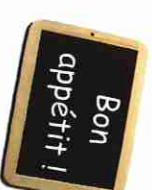
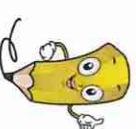


Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.
Selon l'article 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 11 au 15 Septembre 2023



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé Saucisse * Jardinière de légumes Carre ligue à la coupe *****	Betteraves vinaigrette Blanquette de veau Riz Palmier *****		Salade de tomates Palet végétarien à la montagnarde Purée Petit suisse aromatisé *****	Crêpe au fromage Calamar à la romaine Petits pois carottes Compote de pomme *****

Les familles d'aliments :

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
- Produit d'origine

Menus sans viande

Lundi : Tarte au fromage

Mardi : Colin sauce beurre blanc

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.

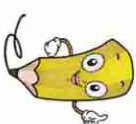
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 18 au 22 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Rosette *

Paupiette de veau à la moutarde

Haricots verts persillés

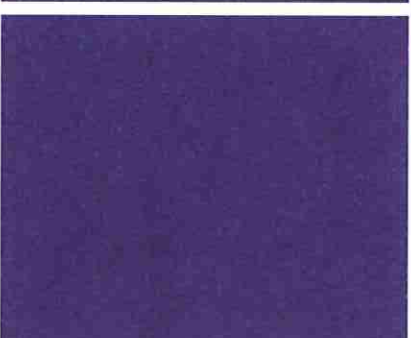
Compote

Salade de pâtes

Grignotines de porc sauce barbecue *

Choux fleur persillé

Fruit



Melion

Omelette

Coquillettes

Yaourt arôme

Salade de lentilles paysanne

Colin poêlé

Carottes persillées

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
- Origine de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produits d'origine



Menus sans viande

- Lundi :** Surimi / Colin sauce thym citron
- Mardi :** Boulette végétale sauce tomate
- 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 bœuf est d'origine française.

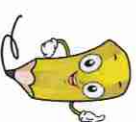
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 25 au 29 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume

Produit laitier

Dessert

Carottes râpées

Carbonade de bœuf

Blé

Fruit

Salade de pomme de terre méditerranéenne

Haut de cuisse de poulet rôti

Ratatouille

Twibio au chocolat

Crêpe aux champignons

Colin sauce dugléré

Brocolis persillés

Fruit

Salade verte

Hachis végétal

Flan vanille

Les familles d'aliments :

- Vandues, 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
- Origine de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Français

Menus sans viande

Lundi : Gratin de poisson

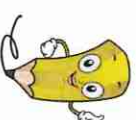
Mardi : Palet maraicher





Restaurant scolaire

Menus du 2 au 6 Octobre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume
	Dessert

Blé provençal

Haché de bœuf sauce barbecue

Courgettes persillées

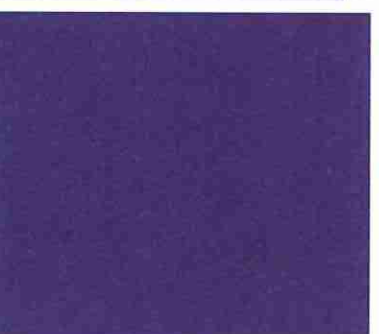
Fruit

Betteraves vinaigrette

Aiguillette de poulet au jus

Lentilles

Edam



Salade verte

Gratin de tortis à la provençale

Fouace aveyronnaise

Salade de riz arlequin

Hoki sauce citron

Jardinière de légumes

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
- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Français

Menus sans viande

Lundi : Nuggets de blé

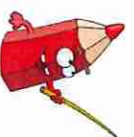
Mardi : Croc fromage

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitane Restauration se réserve le droit de modifier certains composants du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

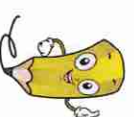
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 9 au 13 Octobre 2023



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Friand au fromage Cordon bleu Chou romanesco persillé ***** Fruit	Carottes râpées Sauté de veau marengo Riz Vache qui rit *****		Chou blanc vinaigrette Colin poêlé Duo pomme de terre carottes ***** Fruit	Crêpe au fromage Veggi burger Epinards béchamel ***** 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
- Origine de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Français

Menus sans viande
Lundi : Escalope panée végétale
Mardi : Colin sauce citron



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.



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi

Restaurant scolaire

Menus du 16 au 20 Octobre 2023

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

Concombre maïs vinaigrette	Chakalaka	Semoule	Saint paulin	*****
----------------------------	-----------	---------	--------------	-------

Salade de riz	Barbecue snags *	Purée de patate douce	Fruit	*****
---------------	------------------	-----------------------	-------	-------

--	--	--	--	--

Coleslaw	Colin façon fish and chips	Frites au four	Crumble aux pommes	*****
----------	----------------------------	----------------	--------------------	-------

Salade de blé thon	Haut de cuisse de poulet chimichurri	Courgettes sauce salsa	Ananas au sirop	*****
--------------------	--------------------------------------	------------------------	-----------------	-------

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et œufs
- 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 France

Menus sans viande

Mardi : Saucisse végétale

Vendredi : Galette quinoa provençale

Chakalaka : Haricots blancs, pois chiches, tomate, oignons, poivrons
Sauce chimichurri : Bouillon de volaille, oignons, épices chimichurri (origan, piment, persil, cibrianère)
Sauce salsa : Rois blanc, oignons, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices mexicain, paprika, piment

