

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée             | ***                                                                                                       | Salade de pomme de terre<br>tourengele  | Ouf dur mayonnaise | Cœur de laitue               |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------|
| Plat principal     |  Wings de poulet fermier |  Steak haché sauce moutarde              |                    | Grignottines de porc au jus* |
| Accompagnement     | Ratatouille                                                                                               | Carottes<br>persillées                   |                    | Petit pois                   |
| Produit laitier    | Buchette chèvre<br>à la coupe                                                                             | Vache qui rit                                                                                                             |                    | ***                          |
| Dessert            | Banane                                                                                                    | ***                                                                                                                       | Fouace campagnarde | Fraises                      |
| <u>Sans viande</u> | Galette végétarienne                                                                                      | Filet de poisson sauce moutarde                                                                                           | ***                | Omelette                     |

### Les familles d'aliments

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



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le t rn

Présence de porc ★

Ouf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'**obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins** (en sus de l'origine des viandes bovines)   compter du **1  mars 2022**, **toutes nos viandes crues sont d'origine française**. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée             | Céleri mayonnaise                | Mortadelle*                          |  | Melon                       | ***                 |
|--------------------|----------------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------------|---------------------|
| Plat principal     | Jambon grill*<br>sauce madère    | Tortellinis au saumon<br>sauce crème |  | Tomate farcie<br>(bœuf)     | Palet montagnard    |
| Accompagnement     | Pommes parisiennes<br>persillées | *****                                |  | Riz                         | Purée de courgettes |
| Produit laitier    | Tome blanche                     | ***                                  |  | Gouda                       | Yaourt sucré        |
| Dessert            | ***                              | Moelleux au chocolat                 |  | ***                         | Abricot             |
| <u>Sans viande</u> | Poisson madère                   | Œuf dur mayonnaise                   |  | Boulettes tomate mozzarella | ***                 |

## Les familles d'aliments

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



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



Haute valeur environnementale



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 10 au 14 Juin 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

FÊTE DU SPORT

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée          | Piémontaise  | ***                        |  | Salade de tomates           | Salade de blé aux petits légumes  |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plat principal  | Sauté de veau sauce champignon                                                                | Sauce bolognaise           |  | Riz cantonnais              |  Poisson meunière                 |
| Accompagnement  | Haricot plat                                                                                  | Farfalles                  |  | ***                         | Courgettes méridionale                                                                                               |
| Produit laitier | ***                                                                                           | Yaourt à boire à la fraise |  | Yaourt fermier Laitage d'Or | ***                                                                                                                  |
| Dessert         | Nectarine                                                                                     | Muffin pépites chocolat    |  | ***                         | Maestro vanille                                                                                                      |
| Sans viande     | Poisson sauce champignon                                                                      | Thon sauce tomate          |  | ***                         | ***                                                                                                                  |

## Les familles d'aliments

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



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



Présence de porc \*

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 Juin 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

| Entrée             | Taboulé                                               | Salade de pâtes napolé                                                                                             |  | ***                                                                                                  | Duo de crudités                     |
|--------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Plat principal     | Moussaka de bœuf                                      | Emincé de poulet sauce olives                                                                                      |  | Poisson au curry  | Gnocchis sauce tomate et mozzarella |
| Accompagnement     | ***                                                   | Duo d'haricots verts et beurres  |  | Choux fleurs persillés                                                                               | ***                                 |
| Produit laitier    | Mimolette                                             | Petit suisse sucré                                                                                                 |  | Yaourt arôme                                                                                         | ***                                 |
| Dessert            | ***                                                   | ***                                                                                                                |  | Tarte pomme normande                                                                                 | Pêche                               |
| <u>Sans viande</u> | Aubergine grillée sauce tomate & galette végétarienne | Galette quinoa provençale                                                                                          |  |                                                                                                      | ***                                 |

## Les familles d'aliments

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



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 

Haute valeur environnementale 

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 24 au 28 Juin 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

REPAS FROID

VENDREDI

|                 | LUNDI                                                                                                   | MARDI                                                                                           | MERCREDI | JEUDI                                                                                                  | VENDREDI                                                                                                        |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Entrée          | Betterave vinaigrette  | ***                                                                                             |          | Melon                                                                                                  | Slade grecque (fromage AOP)  |
| Plat principal  | Pizza aux lentilles                                                                                     | Haut de cuisse rôti au jus                                                                      |          | Saucisse grillée*   | Carbonade de bœuf            |
| Accompagnement  | Carottes vichy         | Pommes vapeur  |          | Salade de pâtes                                                                                        | Riz                                                                                                             |
| Produit laitier | Camembert                                                                                               | Petit suisse aromatisé                                                                          |          | ***                                                                                                    | Petit Louis                                                                                                     |
| Dessert         | ***                                                                                                     | Abricot                                                                                         |          | Twibio au chocolat  | ***                                                                                                             |
| Sans viande     | ***                                                                                                     | Colin meunière                                                                                  |          | Oufs durs                                                                                              | Carbonade de poisson                                                                                            |

## Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Présence de porc ★

Ouf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

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

17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article

R412-15 du code de la consommation, 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Juillet 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

|                 | LUNDI                           | MARDI                            | MERCREDI | JEUDI                         | VENDREDI         |
|-----------------|---------------------------------|----------------------------------|----------|-------------------------------|------------------|
| Entrée          | Carottes râpées du stock tampon | Salade de pomme de terre niçoise |          | Céleri rémoulade              | ***              |
| Plat principal  | Paupiette de veau sauce poivre  | Thon du stock tampon             |          | Chili SIN carne               | Œuf mayonnaise   |
| Accompagnement  | Coquillettes                    | Macédoine                        |          | ***                           | Salade de perles |
| Produit laitier | ***                             | Petit suisse sucré               |          | ***                           | Tartare AFH      |
| Dessert         | Compote du stock tampon         | ***                              |          | Crème dessert du stock tampon | Gaufre liegeoise |
| Sans viande     | Poisson sauce poivre            | ***                              |          | ***                           | ***              |

## Les familles d'aliments

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



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

Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

