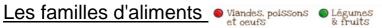


Menus du 27 au 31 Mai 2024

MENUS DES ENFANTS DE VILLEMOUSTAUSSOU

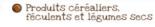


5 ELE EGALIM UNDI MARDI JEUDI **V**ENDREDI MERCREDI 5 IOURS Salade de pomme de terre *** Entrée Œuf dur mayonnaise Cœur de laitue tourengelle Plat principal Wings de poulet fermier Steak haché sauce moutarde Lasagnes ricotta et épinards Grignottines de porc au jus* Carottes NIVEAU 2 Accompagnement Ratatouille Petit pois persillées Buchette chèvre **Produit laitier** *** *** Vache qui rit à la coupe *** Dessert **Banane Fraises** Fouace campagnarde Sans viande Galette végétarienne Filet de poisson sauce moutarde Omelette











Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn

Présence de porc *



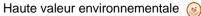














Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation 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 1er 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.



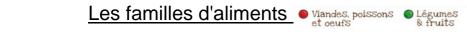
5 ELE EGALIM

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 03 au 07 Juin 2024

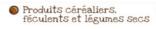


LUNDI MARDI JEUDI **V**ENDREDI MERCREDI 5 IOURS *** Entrée Céleri mayonnaise Mortadelle* Melon Jambon grill* Tortellinis au saumon **Tomate farcie** Plat principal Palet montagnard sauce madère sauce crème (bœuf) **Pommes parisiennes** ****** Accompagnement Riz Purée de courgettes persillées **Produit laitier** Tome blanche *** Gouda Yaourt sucré *** *** Dessert Moelleux au chocolat Abricot Sans viande Œuf dur mayonnaise Poisson madère Boulettes tomate mozzarella













Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



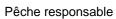
Certification environnementale niveau 2

Présence de porc *

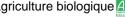


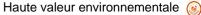














Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article





Menus du 10 au 14 Juin 2024



5 ELE EGALIM 5 JOURS

LUNDI FÊTE DU SPORT MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée

Plat principal

Accompagnement

Produit laitier

Dessert

Piémontaise

Sauté de veau sauce champignon

Haricot plat

Nectarine

Sauce bolognaise

Farfalles

Yaourt à boire à la fraise

Muffin pépites chocolat

Salade de tomates

Riz cantonnais

Yaourt fermier Laitage d'Or

> *** ***

Salade de blé aux petits légumes

Poisson meunière

Courgettes méridionale

Maestro vanille

Sans viande

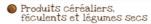
Poisson sauce champignon

Thon sauce tomate

Les familles d'aliments • Viandes, poissons et oeufs









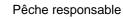


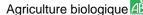
Présence de porc *

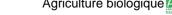
Œuf de France











Haute valeur environnementale (@)



Viande bovine française Viande porcine française

Appellation d'origine protégée



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn

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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article



5 ELE EGALIM

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 17 au 21 Juin 2024



LUNDI MARDI JEUDI MFRCRFDI **V**ENDREDI 5 JOURS Entrée Taboulé Salade de pâtes napoli *** Duo de crudités **Gnocchis sauce tomate et** Plat principal Moussaka de bœuf Emincé de poulet sauce olives Poisson au curry mozzarella Duo d'haricots verts et *** Accompagnement *** Choux fleurs persillés beurres *** **Produit laitier Mimolette** Petit suisse sucré Yaourt arôme *** *** Dessert Tarte pomme normande Pêche Aubergine grillée sauce tomate & Sans viande *** Galette quinoa provençale galette végétarienne Les familles d'aliments Viandes, poissons Légumes et oeufs Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



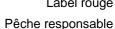
Volaille française

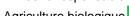
Certification environnementale niveau 2

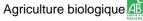
Présence de porc *















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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article



Menus du 24 au 28 Juin 2024



5 ELE EGALIM LUNDI MARDI MFRCREDI **V**ENDREDI 5 JOURS REPAS FROID Slade grecque Entrée **Betterave vinaigrette** *** Melon (fromage AOP) Saucisse grillée* Plat principal Pizza aux lentilles Haut de cuisse rôti au jus Carbonade de bœuf Riz Accompagnement Carottes vichy Pommes vapeur Salade de pâtes *** **Produit laitier Camembert** Petit suisse aromatisé **Petit Louis** Twibio au chocolat *** *** Dessert Abricot Sans viande *** Colin meunière Œufs durs Carbonade de poisson



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française

Volaille française



Certification environnementale niveau 2

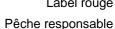
Les familles d'aliments :

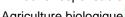
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits

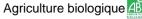
Présence de porc *

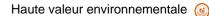


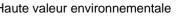












Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation 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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article





Menus du 01 au 05 Juillet 2024



5 ELE EGALIM MARDI JEUDI LUNDI MFRCRFDI 5 JOURS

Entrée Plat principal Accompagnement **Produit laitier** Dessert

Carottes râpées du stock tampon Paupiette de veau sauce poivre Coquillettes *** Compote du stock tampon

Salade de pomme de terre nicoise Thon du stock tampon Macédoine Petit suisse sucré ***

Céleri rémoulade Chili SIN carne *** Crème dessert du stock tampon

REPAS FROID *** Œuf mayonnaise Salade de perles **Tartare AFH Gaufre liegeoise**

Sans viande *** *** Poisson sauce poivre

Les familles d'aliments • Viandes, poissons et oeufs

produits

Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



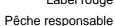
Volaille française

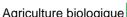


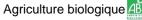
Présence de porc *

Œuf de France













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 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article