

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Thon mayonnaise			Salade de perles légumière
Plat Principal	Tortellini au saumon sauce Oseille	Filet de poulet au jus			Tortilla
Accompagnement	***	Brocolis			Petit pois
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO	Crème dessert du stock tampon			
Dessert	Confiture				Muffin au chocolat
Sans viande		Pané végétal			

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce Oseille : Oseille / Roux / Echalion / Fumet de poisson / Oignon / Vin blanc / Crème liquide

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^{er} 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri vinaigrette				Salade de riz niçoise
Plat Principal	Saucisse*	Cordon bleu de volaille			Haché de bœuf BIO sauce irlandaise
Accompagnement	Pommes de terre campagnardes	Haricots verts persillés			Courgettes persillées
Produit laitier	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Yaourt vanille BIO			
Dessert		Spéculos			Carré aux pommes
Sans viande	Galette végétarienne	Nuggets de poisson			Boulettes végétariennes

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade de riz niçoise : Riz / Thon / Tomates / Maïs / Poivron / Huile de colza / Poivron vert / Olives noires / Vinaigre / Oignon / Huile d'olive / Basilic / Moutarde
Sauce irlandaise : Pulpe de tomate / Roux / Champignons / Oignon / Carotte / Bouillon / Crème liquide / Ail / Laurier / Sauce Worcestershire

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

Menus des enfants de Baziège



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpes au Fromage				Betteraves vinaigrettes
Plat Principal	Sauté de porc sauce Barbecue*	Lasagne ricotta Epinard		Emincé de poulet bio sauce paprika	Colin poêlé beurre
Accompagnement	Haricots beurres persillés	***		Carottes persillées	Lentilles
Produit laitier		Chevretine		Petit moulé	Yaourt sucré BIO
Dessert	Pomme BIO	Donut's		Mousse au chocolat	
Sans viande	Colin sauce tomate			Escalope végétale	

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce barbecue : Jus de veau / Ketchup / Oignon / Sucre / Sauce barbecue / Vinaigre
Salade de pâtes : Torsades / Thon / Poivron / Mais / Tomate / Sauce salade
Sauce paprika : Roux / Oignon / Carotte / Jus / Concentré de tomate / Paprika / Crème liquide

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Tarte aux Légumes		Mélange fraîcheur	
Plat Principal	Curry de légumes	Colin sauce thym citron		Hachis parmentier	Sauté de veau sauce Strogonoff
Accompagnement	Mélange 5 Céréales	Chou fleur persillés		***	Riz
Produit laitier	Chanteneige			Edam BIO	Yaourt vanille bio
Dessert	Flan caramel BIO	Poire			Pomme
Sans viande				Brandade de morue	Omelette

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Curry de légumes : Courgette / Carotte / Petit pois / Oignon / Lait de coco / Gingembre / Curry / Roux / Bouillon
Sauce thym citron : Thym / Jus / Oignon / Crème liquide / Citron
Mélange fraîcheur : Carotte / Poivron rouge / Concombre / Maïs
Sauce Strogonoff : Concentré de tomate / Roux / Champignon / Crème liquide / Jus / Oignon / Vin blanc / Carotte / Paprika

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^{er} 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de lentilles			
Plat Principal	Sauté de bœuf à la vigneronne	Tortilla			
Accompagnement	Pomme de terre Vapeur	Courgettes à l'espagnole			
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Délice de camembert			
Dessert	Twibio				
Sans viande	Colin sauce citron				

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce vigneronne : Carotte / Roux / Jus / Vin rouge / Oignon / Bouillon
Salade de lentilles : Lentilles / Tomates / Cornichon / Sauce salade

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Tomates vinaigrettes			Salade mélange fraîcheur
Plat Principal	Sauté de porc sauce madère *	Pizza à la grecque		Calamar a la romaine	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	Julienne de legumes		Haricot beurre persillées	***
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré		Tartare ail et fines herbes	
Dessert	Nectarine			Compote	Fouace Aveyronnaise
Sans viande	Poisson pané				Lasagnes du soleil

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce madère : Oignon / Roux / Jus / Madère
Sauce tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade Inca			Melon
Plat Principal	 	Frijoles Peruanos		Brandade de morue	Sauté de veau milanaise
Accompagnement		Pomme de terre péruvienne		***	Fusilli
Produit laitier		Emmental BIO		Fromage blanc nature BIO	
Dessert				Confiture	Maestro vanille
Sans viande					Colin a la milanaise

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade Inca : Radis / Tomate / Concombre / Poivron / Sauce salade
Frijoles Peruanos : Haricot blanc / Concentré de tomate / Persil / Ail / Tomate cube / Coriandre / Cumin / Piment fume
Sauce milanaise : Pulpe de tomate / Roux / Oignon / Carotte / Thym / Concentré de tomate / Bouillon

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé			Pâté de campagne*	
Plat Principal	Emincé de poulet bio aux olives	Jambon blanc*		Colin sauce nantua	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Carottes vichy	Pomme noisettes		Semoule	***
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Petit moulé ail et fines herbes			Fromage blanc BIO + sucre
Dessert		Compote BIO		Fraise	Muffin chocolat
Sans viande	Galette végétarienne	Poisson pané		Surimi	

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade de blé printanière : Blé / Olive noire / Mais / Concombre / Salade
Salade brésilienne : Ananas / Cœur de palmier / Mais / Tomate / Sauce salade
Sauce Nantua : Roux / Crème légère / Vin blanc / Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson
Risotto mozzarella chèvre : Riz / Sauce crème / Mozzarella / Chèvre

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade verte			Salade de perles légumières
Plat Principal	Grignotine de porc sauce curry*	Tortellinis pomodoro sauce creme		Tomate farcie	Poisson meuniere
Accompagnement	Pomme vapeur	***		Riz BIO	Courgettes persillées
Produit laitier	Tome blanche	Petit suisse aux fruits		Gouda bio	
Dessert	Nectarine			Abricot	Liégeois chocolat
Sans viande	Colin sauce curry			Tomate farcies végétarienne	

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade coleslaw : Carotte / Chou blanc / Mayonnaise
Sauce curry : Oignon / Roux / Bouillon / Jus / Crème légère / Vin blanc / Ail / Curry
Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombres / Carottes / Olives noires / Sauce salade

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 30 Juin au 4 Juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves du stock tampon	Salade de pomme de terre			
Plat Principal	Paupiette de veau sauce poivre	Thon du stock tampon		Chili SIN Carne	Saucisse grillée
Accompagnement	Semoule	Haricots vert maïs		***	Chips
Produit laitier		Petit suisse sucré		Edam	Emmental
Dessert	Compote du stock tampon			Crème dessert du stock tampon	Gaufre liégeoise
Sans viande	Boulette végétariennes				Nuggets de poisson



Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce poivre : Roux / Poivre / Jus / Echalion / Vin blanc
Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Persil / Sauce salade