Restaurant scolaire

Menus du 03 au 06 janvier

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Potage		Mortadelle*	Chou blanc mayonnaise
Plat principal		Tortellinis bio provençale sauce crème ***		Jambon grill* à la hongroise	Cubes de poisson panés MSC
Légume Féculent				Carottes persillées	Riz IGP pilaf
Produit laitier		Emmental bio		Petit suisse arôme bio	Vache qui rit
Dessert		Biscuit		Couronne des rois	Fruit

Les familles d'aliments :

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



Légendes : * Présence de porc

L'Épiphanie

A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partagions un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.
On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire).
Vive le roi ! Vive la reine !

Menus sans viande

Jeudi : surimi & stick de mayonnaise (entrée) et Omelette (plat)

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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 09 au 13 janvier







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette*	Salade haricot vert HVE, tomate, cœur de palmier, sauce salade		Salade de de pomme de terre CE2	Salade verte
Plat principal	***Boulettes de bœuf sauce strogonoff***	**Cordon bleu**		**Rôti de dinde à la diable**	**Tajine de légumes bio et pois chiches**
Légume Féculent	***Poêlée du marché***	**Purée de pomme de terre**		**Choux fleurs CE2 sautés au curry**	**Coquillettes bio**
Produit laitier	***Rouy à la coupe***	***Petit moulé***		***Yaourt brassé à la fraise bio***	**Edam bio**
Dessert	**Mousse au chocolat**	**Fruit bio**		**Fruit**	**Mabré**

Les familles d'aliments :

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

Légendes : *** Présence de porc**

Menus sans viande

Lundi : Oeuf dur mayonnaise (entrée) & Boulettes végétariennes
Mardi : Escalope pannée végétale
Jeudi : Tarte au fromage (plat)

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
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 16 au 20 janvier







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave bio vinaigrette	Crêpe au fromage		Taboulé	Carottes râpées bio vinaigrette
Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce moutarde	Galette végétarienne		Nuggets de poisson MSC	Saucisse de Toulouse* charcturie Antoine
Légume Féculent	Riz IGP	Petits pois		Mélange de légumes campagnards	Macaronis bio
Produit laitier	*Flan nappé caramel*	*Gouda bio*		*Yaourt sucré fermier*	Cantal AOP
Dessert	Biscuit	Maestro à la vanille		Fruit bio	Biscuit roulé chocolat

Les familles d'aliments :

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

Légendes : *** Présence de porc**

Menus sans viande

Lundi : Colin sauce moutarde
Vendredi : Filet de poisson court bouillon

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 porc du vendredi est origine France.
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 23 au 27 janvier





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Nouvel An chinois	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre CE2 à l'américaine	Salade de blé provençale		Salade de chou chinois	Céleri bio rémoulade
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de poulet rougail		Porc au caramel	Parmentier de patate douce véggy
Légume Féculent	Haricots verts HVE sautés à la lyonnaise	Carottes persillées		Riz	***
Produit laitier	*Carré frais*	*Saint Paulin*		*Petit suisse arôme arôme*	Emmental bio
Dessert	Fruit bio	Compote bio		Rocher choco' noix de coco	Fruit bio

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Nuggets de blé
Mardi : Poisson sauce rougail
Jeudi : Poisson au caramel

Le calendrier chinois

L'année 2022 du calendrier chinois a débuté le mardi 01 février.
Cette année est l'année du tigre et se terminera le 21 janvier 2023.

Le calendrier chinois est différent du calendrier que nous utilisons tous les jours. Il comporte 12 mois et fait alterner les mois "longs" de 30 jours et les mois "courts" de 29 jours. Cela donne une année de 354 jours (notre calendrier comporte 365 jours). C'est pourquoi la date du nouvel an varie entre fin janvier et fin février de notre calendrier.

Chaque année de ce cycle est représenté par un animal. Des légendes relatent comment les animaux furent choisis. Le plus souvent, la sélection se fait par le biais d'une course sous l'égide de l'Empereur de jade, chef des dieux, ou du Bouddha. Douze animaux seulement se rendirent à cet étrange rendez-vous, et chacun reçut une année en récompense.

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
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 30 janvier au 03 février





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Carottes râpées bio vinaigrette		Rosette*	Salade verte
Plat principal	Haché de bœuf sauce curry	Tortellinis bio pomodoro sauce tomate		Lamelles d'encornets panées	Cassoulet*
Légume Féculent	Haricot plat	***		Gratin pomme de terre CE2 & épinards	***
Produit laitier	*Fromage fouetté Mme Loik*	*Edam bio*		*Pointe de brie à la coupe*	*Yaourt sucré bio*
Dessert	Madeleine	Fruit bio		Crêpe sucrée	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : colin sauce curry
Jeudi : Friand au fromage (entrée)
Vendredi : Galette végétarienne & haricots lingots

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 bporc du vendredi est origine France
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 06 au 10 février

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage	Salade de riz à la mexicaine		Betterave bio vinaigrette	Raïta de concombre
Plat principal	Légumes à l'orientale	Cordon bleu de volaille		Aiguillettes de poulet tandoori	Brandade de poisson MSC
Légume Féculent	Semoule bio	Poêlée salsifis carottes		Pennes bio complètes	***
Produit laitier	*Camembert à la coupe*	*Petit louis*		*petit suisse arôme*	*Flan nappé caramel*
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Compote	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes : *** Présence de porc**

Menus sans viande

Mardi : Escalope pannée végétale
Jeudi : Filet de poisson sauce tandoori

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
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 13 au 17 février



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pépinettes	Potage		Pâté de campagne*	Salade verte
Plat principal	Rôti de porc au jus*	Boulettes tomate mozzarella		Bâtonnets de poisson panés MSC	Lentilles paysannes*
Légume Féculent	Courgettes bio persillées	Purée		Poêlée du marché	***
Produit laitier	*Yaourt arôme*	*Vache qui rit bio*		*Munster AOP à la coupe*	Gouda bio
Dessert	Biscuit	Fruit		Fruit bio	Fruit bio

Les familles d'aliments :

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

Légendes : *** Présence de porc**

Menus sans viande

Lundi : Feuilleté au fromage
Jeudi : Oeuf dur mayonnaise (entrée)
Vendredi : Galette végétarienne & lentilles

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
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.