

Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 mars

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Potage

Raviolis spinaci bio sauce tomate

Petit suisse arôme bio

Fruit

Salade de pomme de terre CE2 flammande

Cordon bleu de volaille

Haricot plat

Vache qui rit

Compote bio

Menu sans viande

Céleri bio rémoulade

Saucisse de Toulouse*

Coquillettes HVE

Yaourt sucré fermier La Vache Occitane

Madeleine

Rosette*

Cubes de colin panés multicéréales

Printanière de légumes

Pointe de brie à la coupe

Fruit

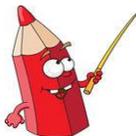
Légendes :

- 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 Fermier

Menus sans viande

Mardi : Nuggets de blé
jeudi : Omelette
Vendredi : Surimi mayonnaise (entrée)

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 13 au 17 mars



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Écoulent
	Produit laitier
	Dessert

<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Rôti de dinde sce pruneaux</p> <p>Riz IGP </p> <p>Yaourt à la fraise bio </p> <p>Cookie au chocolat bio </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Jambon grill* sauce fermière</p> <p>Haricots verts HVE </p> <p>Carré ligueil à la coupe</p> <p>Fruit bio </p>		<p>Salade de pâtes napolitaine</p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Purée de potiron CE2 </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Biscuit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Gnocchis sauce tomate et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Carré frais président</p> <p>Fruit</p>
--	---	--	---	---

Légendes :

- 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
- Profuit Fermier

Menus sans viande

Lundi : Colin sauce pruneaux
Mardi : Galette végétarienne
Mercredi : Omelette

Restaurant scolaire

Menus du 20 au 24 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi African Tour	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre CE2 mayonnaise		Salade de tomate au surimi	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulettes de bœuf bio sauce orientale	Escalope viennoise		Sauté de poulet Yassa	Gratin de macaronis bio à la provençale
Légume Féculent	Purée	Brocolis persillés CE2		Riz	***
Produit laitier	Petit louis	Fromage blanc nature		Petit suisse arôme	Gouda
Dessert	Fruit	Confiture		Moelleux à la banane et pépites chocolat	Fruit



Légendes :

- 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
- Profuit Fermier

Menus sans viande

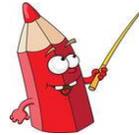
Lundi : Filet de poisson sauce orientale

Mardi : Escalope pannée végétale

Jeudi : Filet de poisson sauce yassa

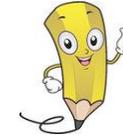
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 27 au 31 mars



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de blé CE2 provençale

Blanquette de dinde

Carottes persillées

Yaourt arôme

Fruit

Céleri bio rémoulade

Galette végétarienne

Lentilles

Edam

Biscuit roulé fraise

Salade de riz arlequin

Filet de colin sauce currywurst

Jardinière de légumes CE2

Vache picon

Fruit

Radis beurre

Grignottes de porc* sauce barbecue

Coquillettes HVE

Cœur de bleu à la coupe

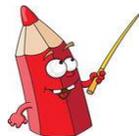
Mousse chocolat

Légendes :

- 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 Fermier

Menus sans viande

Lundi : blanquette de poisson
Vendredi : Omelette



Restaurant scolaire

Menus du 03 au 07 avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de pomme de terre CE2

Boulettes tomate mozzarella

Choux fleurs CE2

Petit suisse arôme

Biscuit

Crêpe au fromage

Petits pois à l'ancienne* (pdt CE2)

Mimolette

Fruit bio

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes bolognaise bio

Tartare ail et fines herbes

Rocher noix de coco

Saucisson à l'ail*

Lamelles d'encornets panées

Ratatouille

Coulommier à la coupe

Fruit

Légendes :

- 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 Fermier

Menus sans viande

Mardi : Omelette & petits pois
Jeudi : Lasagnes aux légumes
Vendredi : Surimi mayonnaise



Restaurant scolaire

Menus du 10 au 14 avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Pâques

Vendredi

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



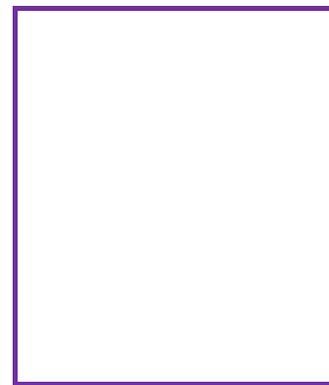
Taboulé

Pizza aux légumes bio 

Haricots verts HVE 

Petit moulé

Fruit



Carottes râpées vinaigrette

Boulettes d'agneau au jus

Purée

Gélifié vanille

Muffin tout choco

Salade pépinettes HVE 

Bâtonnets de poisson panés 

Épinards à la béchamel

Gouda

Fruit

Légendes

-  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
-  Profit Fermier

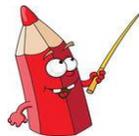


Menus sans viande

Jeudi : Filet de poisson court bouillon & purée

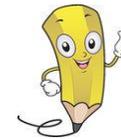
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 17 au 21 avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Rosette*

Rôti de dinde sauce romarin

Pennes HVE

Pont l'évêque AOP à la coupe

Fruit

Salade de blé CE2

Bœuf bourguignon

Duo de courgettes jaunes et vertes

Yaourt sucré fermier La Vache Occitane

Madeleine

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

PRODUIT FERMIER

Roulé au fromage

Poisson meunière

Carottes bio persillées

Carré frais

Fruit bio

Céleri rémoulade

Pâtes au fromage

Petit suisse arôme

Mousse au chocolat

Légendes

- 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 Fermier

Menus sans viande

Lundi : Oeuf dur mayonnaise & Filet de poisson sauce romarin

Mardi : Crêpe au fromage

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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.