



Restaurant scolaire

Menus du 4 au 8 Septembre 2023



MENU RUGBY

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

<p>Tomate croc sel</p> <p>Tortellinis pomodoro sauce crème</p> <p>*****</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Haché de bœuf au jus</p> <p>Haricots beurre méridional</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Melon</p> <p>Colin sauce citron</p> <p>Blé</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Jambon de poulet</p> <p>Torsades</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Chips</p> <p>Petit moulé</p> <p>Tarte au chocolat</p>
---	--	--	--	---

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

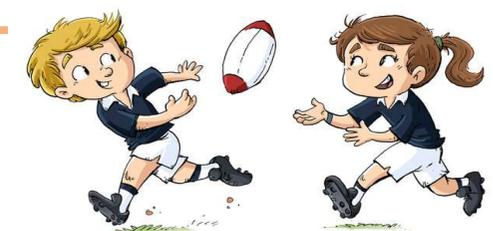
- * Présence de porc
-  Haute valeur environnementale
-  Appellation d'origine protégée
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Profuit Fermier

Menus sans viande

Mardi : Boulettes Végétariennes

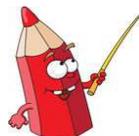
Jeudi : Galette de lentilles boulgour

Vendredi : Nuggets de poisson



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 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 11 au 15 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Taboulé

Saucisse *

Jardinière de légumes

Pointe de brie

Fruit

Betteraves vinaigrette

Blanquette de veau

Riz

Yaourt brassé au fruits

Palmier

Persillade de pomme de terre

Haut de cuisse de poulet au jus

Epinards à la crème

Gouda

Gélifié vanille

Salade de tomates

Palet végétarien à la montagnarde

Blé à la sauce tomate

Petit suisse aromatisé

Fruit

Crêpe au fromage

Calamar à la romaine

Petits pois carottes

Petit Louis

Compote de pomme

Les familles d'aliments :

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

Légendes : *** Présence de porc**

- 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

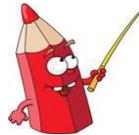
Lundi : Tarte au fromage

Mardi : Colin sauce beurre blanc

Mercredi : Galette quinoa provençale



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 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 18 au 22 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Rosette *	Salade de pâtes	Concombre vinaigrette	Melon	Salade de lentilles paysanne
Paupiette de veau à la moutarde	Grignotines de porc sauce barbecue *	Paella au poulet	Omelette	Colin poêlé
Haricots verts persillés	Choux fleur persillé	****	Coquillettes	Carottes persillées
Buchette de chèvre	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Yaourt arôme	Emmental
Compote	Fruit	Mousse au chocolat	Fruit	Gâteau basque

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

- 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 : Surimi / Colin sauce thym citron

Mardi : Boulette végétale sauce tomate

Mercredi : Paella au poisson

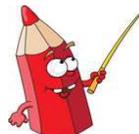
Vendredi : Salade de pâtes



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 d'origine française.

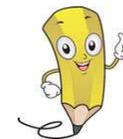
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 25 au 29 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

<p>Carottes râpées</p> <p>Carbonade de boulette de bœuf</p> <p>Blé</p> <p>Carré Président</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pomme de terre méditerranéenne</p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Moelleux fourré cacao noisette</p>	<p>Cèleri rémoulade</p> <p>Tomate farcie *</p> <p>Farfalles</p> <p>Tartare</p> <p>Maestro chocolat</p>	<p>Crêpe aux champignons</p> <p>Colin sauce dugléré</p> <p>Brocolis persillés</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Hachis végétal</p> <p>****</p> <p>Cantal</p> <p>Flan vanille</p>
---	--	---	---	--

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* **Présence de porc**

- 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

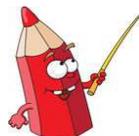
Menus sans viande

- Lundi : Colin meunière**
- Mardi : Palet maraicher**
- Mercredi : Poisson pané**



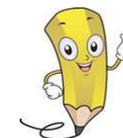
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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 2 au 6 Octobre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

<p>Blé provençal</p> <p>Haché de bœuf sauce barbecue</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Aiguillette de poulet au jus</p> <p>Lentilles</p> <p>Edam</p> <p>Gélatifé chocolat</p>	<p>Mortadelle *</p> <p>Wings de poulet</p> <p>Choux fleur béchamel</p> <p>Livarot à la coupe</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Gratin de tortis à la provençale</p> <p>*****</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Fouace aveyronnaise</p>	<p>Salade de riz arlequin</p> <p>Hoki sauce citron origan</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Petit moulé</p> <p>Compote</p>
--	--	--	---	---

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

*** Présence de porc**

- 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

Lundi : Nuggets de blé

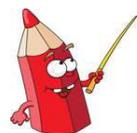
Mardi : Croc fromage

Mercredi : Surimi mayonnaise / Poisson meunière



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 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 9 au 13 Octobre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Friand au fromage	Carottes râpées	Salade de pois chiches à la portugaise	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage
Cordon bleu	Sauté de veau marengo	Colombo de saucisse de volaille	Colin poêlé	Veggi burger
Chou romanesco persillé	Riz	Haricots plats persillés	Duo pomme de terre carottes	Epinards béchamel
Yaourt aromatisé	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Petit Louis	Gouda
Fruit	Compote	Palmier	Fruit	Maestro chocolat

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

- 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 : Escalope panée végétale
Mardi : Colin sauce citron
Mercredi : Boulette végétale sauce tomate



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 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 16 au 20 Octobre 2023



Lundi



Mardi



Jeudi



Vendredi

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

<p>Concombre maïs vinaigrette</p> <p>Chakalaka</p> <p>Semoule</p> <p>Saint paulin</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de riz</p> <p>Barbecue snags *</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Petits suisse aromatisé</p> <p>Fruit</p>	<p>Betteraves</p> <p>Lasagnes bolognaise</p> <p>****</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Colin façon fish and chips</p> <p>Frites au four</p> <p>Crème vanille</p> <p>Crumble aux pommes</p>	<p>Salade de blé thon</p> <p>Haut de cuisse de poulet chimichurri</p> <p>Courgettes sauce salsa</p> <p>Chanteneige</p> <p>Ananas au sirop</p>
---	---	---	--	---

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

-  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** : Saucisse végétale
- Mercredi** : Lasagnes chèvre épinards
- Vendredi** : Galette quinoa provençale



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 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.