RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 08 au 12 Janvier 2024

5 ELE EGALIM
4 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI EPIPHANIE
Entrée	Potage	Chou blanc mayonnaise		Crêpe fromage	Carottes râpées
Plat principal	Lasagnes au boeuf	Boulette de veau au jus		Colin sauce thym citron	Paella végétarienne
Accompagnement	*****	Semoule		Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit		Edam	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Spéculos		Fruit	Brioche des rois
Sans viande	Lasagnes ricotta épinards	Boulette végétale sauce tomate		***	***

Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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.

Restauration scolaire

Menus du 15 au 19 Janvier 2024

Bon Appétit

5 ELE EGALIM 4 JOURS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Haricot vert vinaigrette		Potage	Pâté de campagne*
Plat principal	Haut de cuisse de poulet au jus	Saucisse de Toulouse*		Gnocchi à la crème et mozzarella	Poisson meunière
Accompagnement	Salsifis sauce tomate	Lentilles		***	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Petit moulé		Buchette chèvre mélange	Yaourt arome
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Maestro chocolat	Fruit
Sans viande	Omelette	Nugget de blé		***	Œuf mayonnaise

Les familles d'aliments

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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.

Restauration scolaire

Menus du 22 au 26 Janvier 2024

Bon Appétit

5 ELE EGALIM 4 JOURS	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Salade de pomme de terre méditerranéenne		Tarte au fromage	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Tortellini provençal	Aiguillette de poulet sauce poivre		Poisson pané	Sauté de veau aux olives
Accompagnement	***	Jardinière de légumes		Choux fleurs persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Mimolette		Yaourt sucré	Gouda
Dessert	Fruit	Gélifié vanille		Madeleine	Fruit
Sans viande	***	Feuilleté au fromage		***	Colin sauce niçoise

Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

lenus du 29 Janvier au 02 Février 2024

5 ELE EGALIM
4 JOURS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolitaine		Rosette*	Salade verte
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Pizza au fromage		Paupiette de veau sauce forestière	Tartiflette*
Accompagnement	Blé	Haricots beurre persillés		Chou vert braisé	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Tome blanche		Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat		Crêpe sucrée	Fruit
Sans viande	Hoki sauce curry	***	***	Paupiette au saumon sauce forestière	Tartiflette végétarienne

Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 05 au 09 Février 2024

NOUVEL AN CHINOIS

5 ELE EGALIM 4 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
				NOUVEL AN CHINOIS	
Entrée	Persillade de pomme de terre	Taboulé		Nem au poulet	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Colin sauce currywurst		Sauté de porc au caramel*	Roulé au fromage
Accompagnement	Courgettes sauce tomate	Poêlée cordiale		Riz	Haricots verts persillés
Produit laitier	Saint Paulin	Camembert à la coupe		Petit moulé	Yaourt aromatisé
Dessert	Biscuit moelleux chocolat	Compote		Chou vanille	Fruit
Sans viande	Escalope panée végétale	***	Omelette	Samoussa aux légumes / Hoki sauce caramel	***

Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Produit fermier

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 disp ositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.