

Menus de Langer Saint Jean - du 22 au 26 avril



5 ELE EGALIM MARDI LUNDI MERCREDI **V**ENDREDI 5 IOURS Rosette* Entrée Salade piémontaise Betterave vinaigrette Œuf dur mayonnaise Salade verte Haut de cuisse de poulet Raviolis au Plat principal Spaghettis à la carbonara* Semoule à l'orientale Filet de hoki sauce citron hœuf au jus Accompagnement *** Petits pois carottes *** Riz **Produit laitier** Fromage blanc nature **Edam** Petit suisse sucré **Camembert** Vache qui rit Dessert Confiture Banane Madeleine Pomme bicolore Marbré La Coupiaguaise Carottes râpées & Tortellinis Sans viande Spaghettis à la carbonara de la mer Omelette végétariennes Les familles d'aliments : Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française Volaille française



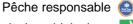
Certification environnementale niveau 2

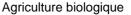
Présence de porc

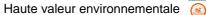












Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation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





29 avril au 03 mai



JEUDI

VENDREDI

5 ELE EGALIM 5 IOURS

Dessert

Sans viande

LUNDI

MARDI ANTI GASPI



MERCREDI

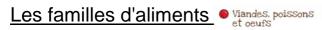
Entrée Plat principal Accompagnement **Produit laitier**





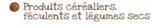
















Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale (6)



Certification environnementale niveau 2

Appellation d'origine protégée Viande bovine française

Viande porcine française

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.



Menus du 06 au 10 mai

5 ELE EGALIM MARDI LUNDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI 5 JOURS Chou blanc mayonnaise Entrée Taboulé Bœuf bourguignon Filet de poulet à la milanaise Plat principal Accompagnement **Pommes vapeur** Salsifis **Produit laitier** Petit suisse arômatisé **Mimolette** Dessert **Banane Galette bretonne** Sans viande Omelette Poisson milanaise Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes et oeufs
Légumes
Produits céréaliers, féculents et légumes secs



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

Certification environnementale niveau 2



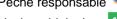
Présence de porc *

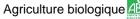




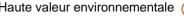












Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du

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





Menus du 13 au 17 Mai 2024



5 ELE EGALIM LUNDI 5 JOURS

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée Tomate croque sel Parmentier aux lentilles Plat principal Accompagnement **Produit laitier** Tome blanche Petit beurre Dessert









Les familles d'aliments • Viandes, poissons et oeufs

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique AB

Haute valeur environnementale (@)

Sans viande

Viande bovine française Viande porcine française

Appellation d'origine protégée



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

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.



Menus du 20 au 24 Mai 2024

5 ELE EGALIM LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI **V**ENDREDI 5 IOURS Salade de blé 🛞 Entrée Carottes râpées vinaigrette Coleslaw Radis croq'sel printanière Aiguillette de poulet sauce Plat principal Galette végétarienne Poisson pané antiboise Haricots beurres NIVEAU2 Purée de pomme de terre Accompagnement **Frites Polenta Produit laitier** Petit suisse aromatisé Saint Nectaire **Petit louis** Yaourt sucré Dessert Crème caramel Maestro vanille Pomme Orange Sans viande Escalope panée végétale Œufs durs en sauce Les familles d'aliments : Viandes, poissons Légumes & Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française

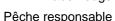


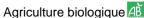
Certification environnementale niveau 2

Présence de porc *



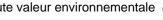












Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation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