



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Salade de pomme de terre tourengele		Oeuf dur mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Wings de poulet fermier	Steak haché sauce moutarde		Lasagnes ricotta et épinards	Grignottines de porc au jus*
Accompagnement	Ratatouille	Carottes persillées		***	Petit pois
Produit laitier	Buchette chèvre à la coupe	Vache qui rit		Emmental	Yaourt arôme
Dessert	Banane	Madeleine		Fouace campagnarde	Fraises
	Sans viande	Galette végétarienne	Filet de poisson sauce moutarde	***	Omelette

## Les familles d'aliments

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



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn

Présence de porc \*

Oeuf 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 1<sup>er</sup> 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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri mayonnaise	Mortadelle*		Melon	Radis beurre
Plat principal	Jambon grill* sauce madère	Tortellinis au saumon sauce crème		Tomate farcie (bœuf)	Palet montagnard
Accompagnement	Pommes parisiennes persillées	*****		Riz	Purée de courgettes
Produit laitier	Tome blanche	Petit suisse aromatisé		Gouda	Yaourt sucré
Dessert	Compote	Moelleux au chocolat		Flan au chocolat	Abricot
	Sans viande	Poisson madère	Œuf dur mayonnaise	Boulettes tomate mozzarella	***

## Les familles d'aliments

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

- 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
- 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 1<sup>er</sup> 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 10 au 14 Juin 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

FÊTE DU SPORT

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Betteraves à la ciboulette		Salade de tomates	Salade de blé aux petits légumes
Plat principal	Sauté de veau sauce champignon	Sauce bolognaise		Riz cantonnais	Poisson meunière
Accompagnement	Haricot plat	Farfalles		***	Courgettes méridionale
Produit laitier	Edam	Yaourt à boire à la fraise		Yaourt fermier Laitage d'Or	Petit moulé nature
Dessert	Nectarine	Muffin pépites chocolat		Banane	Maestro vanille

Sans viande

Poisson sauce champignon

Thon sauce tomate

\*\*\*

\*\*\*

## Les familles d'aliments

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



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fabriqué dans le tarn



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 1<sup>er</sup> 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 01 au 05 Juillet 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées du stock tampon	Salade de pomme de terre niçoise		Céleri rémoulade	Radis croque sel
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Thon du stock tampon		Chili SIN carne	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Coquillettes	Macédoine		***	Salade de perles
Produit laitier	Livarot à la coupe AOP	Petit suisse sucré		Edam	Tartare AFH
Dessert	Compote du stock tampon	Banane		Crème dessert du stock tampon	Gaufre liegeoise
	Sans viande	Poisson sauce poivre	***	***	***

## Les familles d'aliments

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

- 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
- 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 1<sup>er</sup> 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.