

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Piémontaise	Celeri rémoulade	Pâté de campagne*
Plat principal	Saucisse*	Palet végétarien à l'italien	Colin sauce niçoise	Bœuf bourguignon BIO	Tortillas
Accompagnement	Pâtes coude rayés	Lentilles cuisinées	Poêlée de courgettes et champignons	Pommes vapeur	Ratatouille
Produit laitier	Samos	Petit suisse sucré	Yaourt nature	Emmental	Saint Paulin
Dessert	Pomme	Twibio au chocolat	Nectarine	Flan à la vanille	Beignet à l'ananas
<u>Sans viande</u>	Colin court bouillon	***		Galette végétarienne	Surimi

Les familles d'aliments

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

#VALEUR! Origine France

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Origine Aveyron

Origines des viandes :
Aiguillettes de poulet : UE

Fruits et légumes de saison

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^{er} 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.