



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Salade de blé au thon	Radis croc sel	Œuf dur mayonnaise	Salade trois couleurs
Plat principal	Raviolis aux légumes BIO 	Saucisse de francfort* à la diable 	Cordon bleu à la dinde	Haché de bœuf BIO au jus 	Colin sauce Tandoori
Accompagnement	***	Trio de légumes	Macaronis	Haricots verts méridionales	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt sucré	Mimolette	Saint Nectaire	Carré frais président	Fromage blanc sucré
Dessert	Poire	Crème dessert à la vanille	Gaufre liégeoise	Flan au caramel	Pomme
Sans viande	***	Filet de poisson à la diable	Nuggets de poisson	Galette végétarienne	***

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Origine France
- #VALEUR!  
 Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- 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<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.