



LUNDI

RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du 23 au 27 septembre

Et si on mangeait autrement ?



MARDI

MENU SANS FOURCHETTE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Plat principal	Accompagnement	Produit laitier	Dessert	
Meuble	Betteraves vinaigrette	Bâtonnets de carottes et mayonnaise	Salade de pommes de terre Tourengele	Taboulé	Salade fraîcheur
Sans viande	Haché de veau sauce Irlandaise	Nuggets de poulet	Colin au curry	Pizza au fromage	Goulash de bœuf
	Haricots plats persillés	Frites	Jeunes carottes	Brunoise de légumes	Blé
	Petit suisse sucré	Edam	Fromage blanc aux fruits	Vache Picon	Tartare ail et fines herbes
	Poire	Madeleine	Pomme	Mousse au chocolat	Maestro à la vanille
	Poisson sauce Irlandaise	Nuggets de poisson	***	***	Escalope panée végétale

Les familles d'aliments :

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

Fruits et légumes de saison

Appellation d'origine protégée

#VALEUR! Origine France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

Salade fraîcheur : Carottes râpées, concombre, poivron rouge, radis

Origines des viandes :

Haché de veau : UE
Sauté de poulet : UE

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.