

LUNDI

Entrée	Salade de riz, olives et tomates
Plat principal	Sauté de porc* sauce champignons 
Accompagnement	Jardinière de légumes 
Produit laitier	Yaourt aromatique
Dessert	Banane 

Sans viande 

Palet montagnard 

MARDI

Entrée	Salade tomate basilic
Plat principal	Émincé de poulet BIO au jus
Accompagnement	Gratin Dauphinois 
Produit laitier	Cantal 
Dessert	Compote de pommes

Galette de lentilles et boulgour 

Galette de lentilles et boulgour 

MERCREDI

Entrée	Surimi mayonnaise 
Plat principal	Lasagnes à la bolognaise
Accompagnement	***
Produit laitier	Petit suisse arôme
Dessert	Pomme 

Lasagnes aux légumes 

Lasagnes aux légumes 

JEUDI

Entrée	Quiche Lorraine*
Plat principal	Omelette BIO
Accompagnement	Brocolis à la méridionales
Produit laitier	Emmental
Dessert	Flan à la vanille

Samoussa aux légumes

Samoussa aux légumes

VENDREDI

Entrée	Salade saveur d'automne
Plat principal	Poisson pané 
Accompagnement	Coquillettes 
Produit laitier	Vache Qui Rit 
Dessert	Éclair au chocolat

Les familles d'aliments :

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

-  Appellation d'origine protégée
-  Origine France
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et légumes de saison

Origines des viandes :

Émincé de poulet : UE
Bœuf de la bolognaise : UE
Quiche et jambon grill : UE

Salade fraîcheur : Chou blanc, chou rouge, carottes, mais

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^{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.