



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 14 au 18 Octobre 2024

Semaine Méditerranéenne



LUNDI

ITALIE

Entrée	Mortadelle* 
Plat principal	Boulettes de tomates et mozzarella 
Accompagnement	Carottes au cumin 
Produit laitier	Tomme blanche 
Dessert	Moelleux au chocolat 
Sans viande	Surimi 

MARDI

GRÈCE

Concombre façon Tzaziki	
Stifado de bœuf 	
Pommes de terre cubes persillées 	
Petit Louis	
Compote de pommes	
Colin sauce échalotte 	

MERCREDI

FRANCE

Salade de pâtes Niçoise 	
Aiguillettes de poulet sauce citron et origan	
Cordiale de légumes 	
Chanteneige 	
Crème dessert au chocolat	
Colin sauce citron et origan 	

JEUDI

ESPAGNE

Salade haricots verts et tomates 	
Paella au poisson 	

Fromage blanc nature	
Confiture	

VENDREDI

OCCIDENTAL

Salade tomate basilic	
Couscous de merguez à la volaille	
Semoule	
Gouda 	
Pomme 	
Couscous aux légumes	

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 

Origines des viandes :

Aiguillettes de poulet : UE

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.