

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 6 au 10 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage	Radis croque sel		Crêpes au fromage	Salade saveur d automne 🍷
Plat Principal	Raviolis de bœuf sauce tomate	Sauté de porc* sauce charcutière 🇫🇷		Colin sauce thym citron 🇫🇷	Tomate farcie végétarienne
Accompagnement	***	Semoule BIO 🇫🇷		Brocolis persillées BIO 🇫🇷	Riz BIO 🇫🇷
Produit laitier	Petit suisse fruit bio 🇫🇷	Vache qui rit BIO 🇫🇷		Edam BIO 🇫🇷	Yaourt sucré BIO 🇫🇷
Dessert	Brioche des rois	Poire BIO 🇫🇷 🍷		Orange 🍷	Moelleux fraise
Sans viande	Raviolis de légumes	Boulette végétarienne			

Les familles d'aliments

🍖 Viandes, poissons et œufs 🥬 Légumes & fruits 🌾 Produits céréaliers, féculents et légumes secs 🥛 produits laitiers

- 🇫🇷 Origine France
- 🍷 Appellation d'origine protégée
- 🇫🇷 Certification environnementale niveau 2
- 🍷 Fruits et Légumes de saison
- 🍷 Haute valeur environnementale
- 🇫🇷 Pêche responsable
- 🇫🇷 Agriculture biologique
- 🐷 Présence de porc *
- 🇫🇷 Œuf de France
- 🇫🇷 Label Rouge
- 📍 Produit Local
- 🇫🇷 Viande bovine Française
- 🇫🇷 Viande porcine Française
- 🇫🇷 Volaille Française

Sauce Tomate : Tomate / Oignon / Carotte / Ail
Sauce Charcutière : Roux / Jus / Oignon / Cornichon / Carotte / Vinaigre / Moutarde
Sauce Thym citron : Thym / Oignon / Bouillon / Crème liquide / Roux / Jus de citron / Vin blanc / Origan
Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carotte / Mais



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.

MENUS SCOLAIRE








Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betteraves		Potage	Salade Alaska
Plat Principal	Filet de poulet sauce Strogonoff	Haché de bœuf BIO sauce forestière  		Gratin de tortis à la provençale	Poissonnette pané
Accompagnement	Carottes persillées 	Lentilles		***	Purée de Butternut 
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO 	Mousse au chocolat		Coulommiers à la coupe	Yaourt arôme BIO 
Dessert	Clémentine 	Galette céréales		Carré aux pommes	Banane BIO  
Sans viande	Nuggets de poisson	Colin sauce forestière			

Les familles d'aliments

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

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Sauce Strogonoff : Tomate / Roux / Champignon/ Crème liquide / Jus / Vin blanc / Oignon / Carotte / Paprika
Sauce forestière: Carottes / Roux / Oignon / Champignons de paris / Jus/ Cèpes/ Crème liquide
Salade Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre	Macédoine		Mortadelle*	Carottes râpées
Plat Principal	Galette végétarienne	Parmentier d'émincé de volaille BIO		Colin poêlé beurre	Sauté de veau sauce Marengo
Accompagnement	Julienne de légumes	***		Haricots verts persillées	Riz IGP
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Cantal		Livarot a la coupe	Edam BIO
Dessert	Orange	Gélatine vanille		Biscuit cœur cacao	Poire BIO
Sans viande		Dahl de lentilles corail		Crêpes aux champignons	Omelette

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade de pommes de terre : Pomme de terre / Persil / Sauce salade
Sauce marengo : Carotte / Oignon / Vin blanc / concentré de tomate / Roux / Jus / Persil

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 porc 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiche	Salade de pâtes 🍷		Nems aux légumes	Salade verte
Plat Principal	Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce paprika 🍷		Riz cantonnais	Saucisse* 🍷
Accompagnement	Haricot beurre persillées 🌿	Chou fleurs persillées 🌿		***	Flageolets
Produit laitier	Emmental BIO 🌿	Vache qui rit		Petit moulé	Yaourt aromatisé
Dessert	Clémentine 🍌	Compote pomme banane		Cocktail de fruit	Fouace Aveyronnaise 📍
Sans viande		Croc tomate		Riz cantonnais végétarien	Colin au court bouillon

Les familles d'aliments

🍷 Viandes, poissons et œufs 🌿 Légumes & fruits 🍷 Produits céréaliers, féculents et légumes secs 🌿 produits laitiers

- 🇫🇷 Origine France
- 🍷 Appellation d'origine protégée
- 🌿 Certification environnementale niveau 2
- 🍌 Fruits et Légumes de saison
- 🍷 Haute valeur environnementale
- 🌿 Pêche responsable
- 🌿 Agriculture biologique
- 🐷 Présence de porc *
- 🇫🇷 Œuf de France
- 🍷 Label Rouge
- 📍 Produit Local
- 🇫🇷 Viande bovine Française
- 🇫🇷 Viande porcine Française
- 🇫🇷 Volaille Française

Salade de pâtes : Pâtes / Tomate / Emmental
Sauce paprika : Roux / Carotte / Oignon / Paprika / Jus / Crème / Tomate
Riz cantonnais : Riz long / Oignon / Soja / Omelette / Dês de jambon de volaille / Petit Pois / Brunoise
Salade de pois chiche : Pois chiche / Concombre / Tomate / Sauce salade

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.



MENUS SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 Février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw 🥕🌿	Betteraves		Potage	Salade de riz BIO 🌱
Plat Principal	Escalope viennoise	Lasagnes bolognaise		Brandade de morue	Tortillas
Accompagnement	Petit Pois	***		***	Ratatouille
Produit laitier	Petit suisse arôme BIC 🌱	St Nectaire 🐄		Fromage blanc nature BIO 🌱	Vache Picon
Dessert	Crêpes au sucre	Compote BIO 🌱		Gelée de Groseille	Poire BIO 🌱
Sans viande	Escalope végétale	Lasagnes ricotta - épinard			

Les familles d'aliments

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

Coleslaw : Carotte / Chou blanc / Mayonnaise
Salade de riz : Riz / Haricot rouge / Mais / Epice chili / Sauce salade

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certains composants du menu et vous remerciera 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 Février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage	Taboulé		Salade de pomme de terre Tourennelle	Carottes râpées bio
Plat Principal	Jambon grill *sauce madère	Colin pané		Saucisse hot dog*	Paella aux légumes végétarien
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	Cube de potiron persillés		Chou verts braisés	***
Produit laitier	Buchette de chèvre à la coupe	Yaourt sucré		Edam BIO	Yaourt vanille bio
Dessert	Clémentine	Moelleux au chocolat		Compote	Twibio
Sans viande	Pané végétal			Omelette	

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce madère : Oignon / Roux / Jus / Madère
Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Tomate / Haricot vert / Sauce salade
Paella végétarienne : Riz / Courgette / Haricot vert / Oignon / Petit pois / Tomate / Rizdor / Mélange espagnol / Curcuma / Bouillon légumes

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.