

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 Mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage BIO	Salade de maïs cœur de palmier		Betteraves vinaigrette BIO	Mélange Fraicheur
Plat Principal	Raviolis Epinard BIO Sauce tomate	Moqueca au poisson		Sauté de veau marengo	Saucisse*
Accompagnement	***	Riz jaune		Blé	Pomme de terre campagnardes
Produit laitier	Camembert à la coupe	Yaourt à la banane BIO		Vache qui rit BIO	Petit suisse aux fruits BIO
Dessert	Mousse au chocolat	Kiwi		Compote BIO	Carré à la pomme
Sans viande				Croc tomate	Galette végétarienne

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

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

Moqueca de poisson : Colin / Poivron / Lait de coco / Tomate / Oignon / Roux / Fumet de poisson / Origan / Cumin

Riz jaune : Riz / Oignon / Curcuma

Sauce marengo : Oignon / Carotte / Vin blanc / Jus de veau / Concentré de tomate / Roux / Persil

Mélange fraicheur : Carotte / Poivron rouge / Concombre / Maïs

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 10 au 14 Mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Salade verte		Radis beurre	Potage BIO 🇫🇷
Plat Principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Filet de poulet au jus		Bâtonnet de poisson 🇫🇷	Gratin de coquille bio à la provençale 🇫🇷
Accompagnement	Haricots verts persillés 🇫🇷	Petit pois carottes 🇫🇷		Purée butternut bio 🇫🇷	***
Produit laitier	Yaourt sucré bio 🇫🇷	Cantal 🇫🇷		Mimolette	Carré frais
Dessert	Banane bio 🇫🇷	Moelleux au chocolat		Galette bretonne	Orange 🇫🇷
Sans viande	Colin sauce barbecue	Escalope végétale			

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 barbecue : Sauce barbecue / Jus / Oignon / Ketchup tomato / Sucre en poudre / Vinaigre de vin

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées Citron Dijon 🍷	Taboulé		Potage	Concombre tzatziki
Plat Principal	Boulette de bœuf bio sauce Stroganoff 🍷 🇫🇷 🌿	Palet montagnard		Tartiflette* 🍷	Colin poêlé beurre 🇫🇷
Accompagnement	Riz pilaf	Courgettes persillées		***	Farfalles
Produit laitier	Petit louis	Edam		Yaourt sucré	Saint nectaire 🍷
Dessert	Kiwi 🍷	Tarte normande		Clémentine 🍷	Compote
Sans viande	Boulette végétarienne			Tartiflette végétarienne	

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 stroganoff : Concentré de tomates / Champignons / Roux / Jus / Oignon / Carotte / Crème légère / Vin blanc / Paprika
Carottes râpées citron Dijon : Carottes râpées / jus de citron / Moutarde / Huile

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 24 au 28 Mars 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage	Quiche a la volaille		Coleslaw	Saucisson a l ail *
Plat Principal	Hachis parmentier BIO 	Colin sauce currywurst 		Gnocchis sauce tomate mozzarella	Tortilla
Accompagnement	***	Cordiale de légumes		***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot a la coupe 	Vache Picon		Flan nappé caramel	Petit suisse aux fruits bjo 
Dessert	Orange 	Muffin pépite de chocolat		Poire 	Biscuit roulé fraise
Sans viande	Hachis parmentier végétal	Crêpe au fromage			Surimi

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 currywurst : Concentré de tomates / Roux / Oignon / Moutarde / Fumet de poisson / Curry / Vinaigre de vin / Sucre
Sauce tomate mozzarella : Mozzarella / Oignon / Carotte / Ail / Concentré de tomates

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 31 Mars au 4 Avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes sauce cocktail 🍷	Betteraves vinaigrette		Potage	Salade verte
Plat Principal	Colin sauce Oseille 🇫🇷	Blanquette de volaille bio 🌱		Curry de légumes	Bœuf bourguignon
Accompagnement	Cube de potiron persillés	Riz		Semoule	Pomme vapeur
Produit laitier	Gélifiés chocolat	Petit suisse sucré		Gouda BIO 🌱	Buchette de chèvre à la coupe
Dessert	Poire 🍏	Spéculos		Fouace aveyronnaise	Liégeois vanille
Sans viande		Omelette			Colin au court bouillon

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 pâtes : Pâtes / Tomates / Mais / Ciboulette / Mayonnaise / Ketchup
Sauce Oseille : Oignon / Roux / Fumet de poisson / Oseille / Echalion / Crème légère / Vin blanc
Sauce Blanquette : Champignons / Crème
Curry de légumes : Carottes / Courgettes / Petit pois / Oignons / Lait de coco / Roux / Bouillon / Curry

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 7 au 11 Avril 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre à la russe 🍷	Salade de pois chiches		Carottes râpées	Mortadelle*
Plat Principal	Haché de bœuf bio au jus 🇫🇷	Croque fromage		Aiguillette de poulet sauce Moutarde	Poisson pané 🐟
Accompagnement	Haricots beurres persillés 🇫🇷	Brunoise de légumes		Frites	Coudes rayés à la tomate
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Saint Paulin		Fromage blanc au fruit	Tomme blanche
Dessert	Pomme 🍏	Compote		Poire 🍐	Marbré
Sans viande	Croc tomate			Colin sauce moutarde	Œuf mayonnaise

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 pomme de terre à la russe : Pomme de terre / Macédoine / Mayonnaise
Salade de pois chiche : Pois chiche / Tomate / Concombre
Sauce moutarde : Moutarde / Roux / Oignon / Bouillon de volaille / Crème liquide / Vin blanc

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.