OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette BIO	Thon mayonnaise			Salade de perles légumieres
Plat Principal	Tortellini au saumon sauce Oseille	Filet de poulet au jus		Jour Férié	Tortilla
Accompagnement	***	Brocolis			Petit pois
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO	Petit suisse aux fruits bio			Crème dessert du stock tampon
Dessert	Confiture	Twibio au chocolat			Muffin au chocolat
Sans viande		Pané végétal			

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 Oseille : *Oseille / Roux / Echalion / Fumet de poisson / Oignon / Vin blanc / Crème liquide*

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 1er 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 Mai 2025

STOP au gaspi !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri vinaigrette	Rosette*			Salade de riz niçoise
Plat Principal	Saucisse*	Cordon bleu de volaille		Jour Férié	Haché de bœuf BIO sauce irlandaise
Accompagnement	Pommes de terre campagnardes	Haricots verts persillés			Courgettes persillées
Produit laitier	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Yaourt vanille BIO			St Nectaire
Dessert	Banane BIO	Spéculos			Carré aux pommes
Sans viande	Galette végétarienne	Œuf dur Nuggets de poisson			Boulettes végétariennes

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 riz niçoise : *Riz / Thon / Tomates / Maïs / Poivron / Huile de colza / Poivron vert / Olives noires / Vinaigre / Oignon / Huile d'olive / Basilic / Moutarde*

Sauce irlandaise : *Pulpe de tomate / Roux / Champignons / Oignon / Carotte / Bouillon/ Crème liquide / Ail / Laurier / Sauce Worcestershire*

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 1er 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

Menus des enfants de Baziège

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crèpes au Fromage	Salade verte		Salade de pates	Betteraves vinaigrettes
Plat Principal	Sauté de porc sauce Barbecue*	Lasagne ricotta Epinard		Emincé de poulet bio sauce paprika	Colin poêlé beurre
Accompagnement	Haricots beurres persillés	***		Carottes persillées	Lentilles
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Chevretine		Petit moulé	Yaourt sucré BIO
Dessert	Pomme BIO	Donut's		Mousse au chocolat	Poire
Sans viande	Colin sauce tomate			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 : *Jus de veau / Ketchup / Oignon / Sucre / Sauce barbecue / Vinaigre*
Sauce paprika : *Roux / Oignon / Carotte / Jus / Concentré de tomate / Paprika / Crème liquide*

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 1er 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 Mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œuf mayonnaise	Tarte aux Légumes		Mélange fraicheur	Radis croque sel
Plat Principal	Curry de légumes	Colin sauce thym citron		Hachis parmentier	Sauté de veau sauce Strogonoff
Accompagnement	Mélange 5 Céréales	Chou fleur persillés		***	Riz
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc aux fruits		Edam BIO	Yaourt vanille bio
Dessert	Flan caramel BIO	Poire		Chou vanille	Pomme
Sans viande				Brandade de morue	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

Curry de légumes : *Courgette / Carotte / Petit pois / Oignon / Lait de coco / Gingembre / Curry / Roux / Bouillon*
Sauce thym citron : *Thym / Jus / Oignon / Crème liquide / Citron*
Mélange fraicheur : *Carotte / Poivron rouge / Concombre / Maïs*
Sauce Strogonoff : *Concentré de tomate / Roux / Champignon / Creme liquide / Jus / Oignon / Vin blanc/ Carotte / Paprika*

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 1er 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 Mai 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc mayonnaise	Salade de lentilles			
Plat Principal	Sauté de bœuf à la vigneronne	Tortilla		Jour Férié	
Accompagnement	Pomme de terre Vapeur	Courgettes à l'espagnole			
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Délice de camembert			
Dessert	Twibio	Compote			
Sans viande	Colin sauce citron				

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 vigneronne : *Carotte / Roux / Jus / Vin rouge / Oignon / Bouillon*
Salade de lentilles : *Lentilles / Tomates / Cornichon / 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 1er 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Tomates vinaigrettes		Roulé au fromage	Salade mélange fraicheur
Plat Principal	Sauté de porc sauce madère *	Pizza à la grecque		Calamar a la romaine	Lasagnes bolognaise
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	Julienne de légumes		Haricot beurre persillées	***
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré		Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO
Dessert	Nectarine	Pomme BIO		Compote	Fouace Aveyronnaise
Sans viande	Poisson pané				Lasagnes du soleil

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*
Sauce tomate : *Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail*

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 1er 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade Inca		Betteraves vinaigrettes	Melon
Plat Principal	Jour Férié	Frijoles Peruanos		Brandade de morue	Sauté de veau milanaise
Accompagnement		Pomme de terre péruvienne		***	Fusilli
Produit laitier		Emmental BIO		Fromage blanc nature BIO	Mimolette
Dessert		Compote Pomme Banane		Confiture	Maestro vanille
Sans viande					Colin a la milanaise

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 Inca : *Radis / Tomate / Concombre / Poivron / Sauce salade*
Frijoles Peruanos : *Haricot blanc / Concentré de tomate / Persil / Ail / Tomate cube / Coriandre / Cumin / Piment fumé*
Sauce milanaise : *Pulpe de tomate / Roux / Oignon / Carotte / Thym / Concentré de tomate / Bouillon*

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 1er 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade brésilienne		Pâté de campagne*	Salade de radis concombre
Plat Principal	Emincé de poulet bio aux olives	Jambon blanc*		Colin sauce nantua	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Carottes vichy	Pomme noisettes		Semoule	***
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Petit moulé ail et fines herbes		Cantal	Fromage blanc BIO + sucre
Dessert	Biscuit 7 céréales	Compote BIO		Fraise	Muffin chocolat
Sans viande	Galette végétarienne	Poisson pané		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

Salade de blé printanière : *Blé / Olive noire / Mais / Concombre / Salade*
Salade brésilienne : *Ananas / Cœur de palmier / Mais / Tomate / Sauce salade*
Sauce Nantua : *Roux / Crème légère / Vin blanc / Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson*
Risotto mozzarella chèvre : *Riz / Sauce crème / Mozzarella / Chèvre*

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 1er 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT PARTAGE PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 Juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade verte		Saucisson à l ail*	Salade de perles légumières
Plat Principal	Grignotine de porc sauce curry*	Tortellinis pomodoro sauce creme		Tomate farcie	Poisson meuniere
Accompagnement	Pomme vapeur	***		Riz BIO	Courgettes persillées
Produit laitier	Tome blanche	Petit suisse aux fruits		Gouda bio	Chanteneige
Dessert	Nectarine	Donut's		Abricot	Liégeois chocolat
Sans viande	Colin sauce curry			Surimi Tomate farcies 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

Salade coleslaw : *Carotte / Chou blanc / Mayonnaise*
Sauce curry : *Oignon / Roux / Bouillon / Jus / Crème légère / Vin blanc / Ail / Curry*
Salade de perles légumières : *Perles / Tomates / Concombres / Carottes / Olives noires / 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 1er 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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 30 Juin au 4 Juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves du stock tampon	Salade de pomme de terre		Céleri rémoulade	Melon
Plat Principal	Paupiette de veau sauce poivre	Thon du stock tampon		Chili SIN Carne	Saucisse grillée
Accompagnement	Semoule	Haricots vert maïs		***	Chips
Produit laitier	St nectaire	Petit suisse sucré		Edam	Emmental
Dessert	Compote du stock tampon	Banane		Crème dessert du stock tampon	Gaufre liégeoise
Sans viande	Boulette végétariennes				Nuggets de poisson

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 poivre : *Roux / Poivre / Jus / Echalion / Vin blanc*
Salade de pomme de terre : *Pomme de terre / Persil / 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 1er 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.