

MENUS SCOLAIRE















Semaine du 5 au 9 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette * 	Betterave vinaigrette à l'ancienne 	Radis croque sel	Crêpes au fromage	Salade Iceberg
Plat Principal	Lasagne bolognaise	Tortilla	Saucisse de volaille sauce rougail	Colin sauce Bonne femme 	Emincé de volaille BIO sauce forestière 
Accompagnement	***	Brunoise de légumes 	Pomme de terre vapeur bio 	Haricots beurres persillés 	Riz bio 
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Vache qui rit BIO 	Pont l'évêque a la coupe 	Edam BIO 	Yaourt sucré BIO 
Dessert	Poire BIO  	Moelleux fraise	Spéculos	Compote 	Brioche des rois
Sans viande	Œuf dur Lasagne ricotta épinard		Colin sauce rougail		Boulette 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

Sauce bonne femme : Moules / Roux / Echalion / Vin blanc / Persil / Fumet de poissons
Sauce Forestière : Carotte / Champignon / Oignon / Jus / Roux / Crème légère

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 12 au 16 Janvier 2026




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Mélange Thaï	Surimi mayonnaise 	Céleri rémoulade	Salade Alaska
Plat Principal	Sauté de porc* sauce pruneaux 	Haché de bœuf BIO au jus  	Paupiette de veau à la moutarde	Gratin de tortis à la provençale 	Poissonnette pané
Accompagnement	Carottes vichy 	Lentilles 	Chou vert braisé	***	Purée de Potiron et Potimarron BIO 
Produit laitier	Yaourt nature BIO 	Petit moulé nature	Mimolette	Yaourt brassé myrtille 	Coulommiers a la coupe
Dessert	Confiture	Mousse chocolat	Compote poire	Muffin aux pépites de chocolat	Banane 
Sans viande	Colin sauce pruneaux	Nuggets de blé	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 pruneaux : Pruneaux / Oignon / Roux / Sucre / Jus / Bouillon / Vinaigre

Mélange Thaï : Carottes râpée / Chou blanc / haricot mungo

Sauce moutarde : Moutarde / Oignon / Roux / Jus/ Crème liquide / Vin blanc

Gratin de tortis à la provençale : Tortis / Ratatouille / Emmental

Salade Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre	Duo de chou rouge et pomme Cripps Bio	Macédoine	Pâté de campagne*	Carottes râpées
Plat Principal	Farçous aveyronnais	Parmentier d'émincé de volaille BIO	Tortellini ricotta épinard sauce crème	Colin meunière	Sauté de veau sauce Marengo
Accompagnement	Julienne de légumes	***	***	Haricots verts persillées	Riz
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	St Nectaire	Tartare	Edam BIO	Yaourt des Pyrénées Vanille BIO
Dessert	Orange	Gélifié vanille	Compote pomme abricot	Tarte Flan	Poire
Sans viande		Brandade de morue		Crêpes aux champignons	Colin marengo

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

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo carotte panais rémoulade	Salade de pates 	Duo de radis concombre	Mortadelle* 	Laitue
Plat Principal	Pizza Bolo végétale 	Aiguillette de volaille sauce paprika	Colin sauce curry 	Picadillos cubain	Saucisse * 
Accompagnement	Haricot beurre persillées 	Chou fleurs persillées 	Blé BIO 	Pommes de terre cubes 	Lentilles 
Produit laitier	Emmental	Vache qui rit	Fromage blanc nature bio 	Buchette de chèvre à la coupe	Yaourt aromatisé
Dessert	Moelleux fourré Abricot	Compote pomme banane	Pomme BIO 	Clémentine	Fouace Aveyronnaise 
Sans viande		Croc tomate		Œuf dur Picadillos de poisson	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 pates : Pates / Tomate / Emmental
Sauce paprika : Roux / Carotte / Oignon / Paprika / Jus / Crème / Tomate
Sauce curry : Oignon / Ail / Roux / Crème légère / Vin blanc / Bouillon / Jus / Epice curry
Picadillos cubain : Egrené de bœuf bio / Tomate cube / Poivron tricolore / Oignon / Raisin sec / Concentré de tomate / Olive verte / Ail / Herbe de Provence

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 2 au 6 Février 2026



MENU DES INDES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw 🥕🥬	Betteraves 🥕🥬	Friand Fromage	Bouchée Thaï	Salade de pomme de terre 🥕🥔
Plat Principal	Escalope viennoise	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue 🇪🇺	Roti de porc sauce diable* 🇫🇷	Dahl de lentilles 🍲	Nuggets de poisson 🐟
Accompagnement	Petit Pois 🥕🥬	Pommes de terre campagnardes	Poêlé de légumes 🥕🥬	Semoule 🍲	Ratatouille
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	St Nectaire 🇫🇷	Yaourt sucré	Fromage blanc nature BIO 🇪🇺	Vache Picon
Dessert	Crêpes au sucre	Compote	Banane	Petit croquants coco	Mousse au chocolat
Sans viande	Pané Végétal	Boulette végétarienne	Colin 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

Coleslaw : Carotte / Chou blanc / Mayonnaise
Sauce barbecue : Oignon / Ketchup / Sucre / Sauce barbecue / Jus / Vinaigre
Sauce diable : Oignon / Roux / Vin blanc / Echalion / Vinaigre / Jus
Poêlée de légumes campagnard : Carotte / Chou fleurs / Courgettes / Brocolis
Dahl de lentilles :Lentilles / Concentré de tomates / Oignon / Ail / Curry / Cumin / Persil / Lait de coco / Gingembre / Carottes
Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Tomate / Emmental

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Février 2026

MENU DES ENFANTS DE VILLEMOUSTAUSSOU



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Batavia	Crêpes au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade de pâtes 🍷	Salade Avocat Maïs Tomate
Plat Principal	Steak haché sauce Brune 🍖	Palet italien	Pilon de poulet 🍗	Cordon bleu	Colin à la crème de poivrons 🐟
Accompagnement	Pennes 🍷	Chou fleur persillés 🥬	Carottes à la crème	Haricot verts persillés 🥬	Riz
Produit laitier	Carré frais	Cantal 🧀	Pointe de brie a la coupe	Yaourt sucré BIO 🥛	Petit suisse nature
Dessert	Eclair chocolat	Poire	Gélifiè vanille	Banane	Compote de pomme
Sans viande	Tarte au fromage		Croc tomate	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 brune : Jus / Oignon / Ail / Bouillon / Roux

Salade avocat mais tomate : Avocat / Maïs / Tomate / Mayonnaise

Sauce crème de poivrons : Crème légère / Roux / Fumet / Poivron / Vin blanc /
Concentré de tomates

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Février 2026

ALLER-RETOUR
PARIS
PÉKIN



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d'automne	Taboulé	Céleri rémoulade	Nems aux légumes	Salade verte bio
Plat Principal	Jambon grill * sauce madère	Calamars a la romaine	Haut de cuisse de poulet rôti	Riz cantonais aux dés de volaille	Gratin de Gnocchis BIO façon raclette
Accompagnement	Frites	Epinard au jus	Farfalles	***	***
Produit laitier	Gélifié caramel	Petit suisse aux fruit bio	Tartare ail et fines herbes	Yaourt vanille bio	Pont l'évêque a la coupe
Dessert	Clémentine	Moelleux au chocolat	Pomme BIO	Salade d'ananas	Twibio au chocolat
Sans viande	Galette végétarienne		Pané fromager	Riz cantonais végétarien	

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
- Bleu Blanc Cœur
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Sauce madère : Oignon / Roux / Jus / Madère
Gratin de gnocchis façon raclette : Gnocchis / Fromage a raclette / Sauce crème / Mozzarella

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.