

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Laitue	Salade de riz mexicaine	Pâté de campagne* 	Betterave vinaigrette BIO 	Mélange Fraicheur
Plat Principal	Raviolis Epinard BIO Sauce tomate  	Colin sauce citron 	Cordon bleu de volaille	Blanquette de veau	Saucisse* 
Accompagnement	***	Carotte vichy 	Chou fleur 	Blé 	Pomme de terre campagnardes
Produit laitier	Pont l'évêque a la coupe 	Yaourt fermier BIO 	Edam BIO 	Vache qui rit BIO 	Petit suisse aux fruits BIO 
Dessert	Mousse au chocolat	Poire BIO 	Tarte aux pommes	Compote BIO 	Madeleine
Sans viande			Surimi Pané fromager	Blanquette de poisson	Galette végétarienne

Les familles d'aliments

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

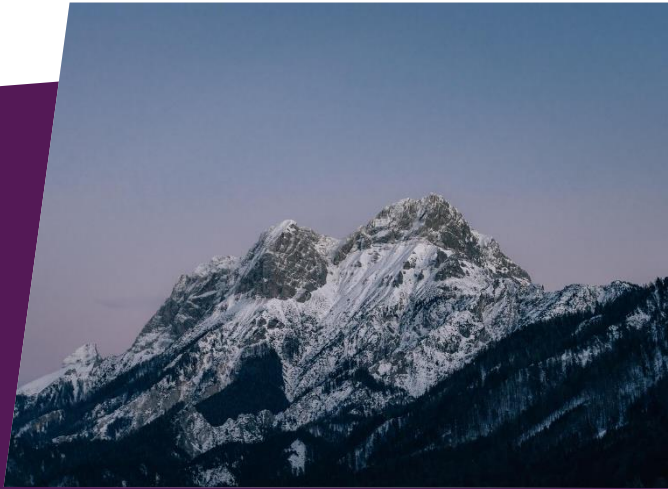
-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Dessert maison
-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande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

Salade de riz mexicaine : Riz / Haricot rouge / Olive verte / Mais / Epice chili
Mélange fraicheur : Carotte râpées / concombre cubes / poivron rouge / radis rondelles
Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Sauce citron : Roux / Crème liquide / Vin blanc/ Jus de citron / Oignon
Blanquette de veau : Sauté de veau / Roux / Champignon / Crème légère /Carotte / Oignon / Jus / Vin blanc

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 16 au 20 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Iceberg	Macédoine	Radis beurre 🍌🥑	Célieri BIO mayonnaise 🇪🇺
Plat Principal	Sauté de porc sauce barbecue* 🇫🇷	Gratin de tortis à la raclette fondue 🇫🇷	Tomate farcie	Bâtonnet colin pané 🐟	Couscous pilon de poulet
Accompagnement	Haricots verts persillés 🍷	***	Boulgour	Purée butternut bio 🇪🇺	Semoule 🍷
Produit laitier	Yaourt sucré bio 🇪🇺	Crème dessert vanille 🇪🇺	Flan nappé caramel 🇪🇺	Mimolette	Carré frais
Dessert	Banane bio 🍌🇪🇺	Fouace	Poire BIO 🇪🇺	Galette bretonne	Orange
Sans viande	Colin sauce barbecue 🐟		Tomate farcie végétarienne		Couscous 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
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

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

Gratin de tortis façon raclette : Tortis / Raclette / Lait / Crème / Oignon

Couscous : Légumes mélange couscous / Jus / concentré de tomate / Roux / Bouillon / Epice mélange couscous

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 23 au 27 Mars 2026

Menus des enfants de ST JEAN



ECOLE LANGER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betterave vinaigrette à l'ancienne	Surimi	Salade verte	Concombre tzatziki
Plat Principal	Boulette de bœuf sauce tomate	Pizza 3 fromages	Haut de cuisse de poulet roti	Jambon grill* sauce poivre	Colin poêlé beurre
Accompagnement	Carottes persillées	Julienne de légumes	Frites	Riz	Courgettes persillées
Produit laitier	Yaourt fermier framboise	Petit moulé	Fromage blanc nature	Yaourt sucré BIO	Saint nectaire
Dessert	Kiwi	Pomme	Confiture de fraise	Gaufre	Compote
Sans viande	Boulette végétarienne		Galette lentilles boulgour	Colin sauce poivre	

ECOLE DISSARD

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 tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Sauce poivre : Roux / Echalion / jus / Poivre vert / Poivre gris / Vin blanc
Pizza 3 fromages: Pate levée / Pulpe de tomate jus / mozzarella / emmental Cantal AOP / Oignons/ sucre / purée de tomate / sel / ail / huile d'olive / basilic / marjolaine / organ poivre

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026

Menus des enfants de ST JEAN

ECOLE BAKER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge et pomme Cripps 	Friand au fromage	Accras de morue	Coleslaw BIO 	Saucisson a l ail * 
Plat Principal	Paupiette de veau au jus	Bœuf bourguignon 	Colombo de porc* 	Gnocchis sauce tomate mozzarella  	Colin currywurst 
Accompagnement	Pomme vapeur	Carottes persillées 	Haricots beurres 	***	Blé BIO 
Produit laitier	Cantal 	Yaourt vanille BIO 	Edam BIO 	Flan caramel	Petit suisse aux fruits bio 
Dessert	Pomme	Plaisir lait noisette 	Compote	Poire	Clafoutis 
Sans viande	Galette végétarienne	Croc tomate	Colin sauce colombo 		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



Gâteau fait maison

Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Sauce bourguignon : Carotte / Oignon / Vin rouge / Roux / Jus / Bouillon

Sauce currywurst : Concentré de tomates / Roux / Oignon / Moutarde / Fumet de poisson / Curry / Vinaigre de vin / Sucre

Colombo de porc : Sauté de porc / Roux / Jus / Oignon / Carotte / Mélange colombo

Sauce tomate mozzarella : Mozzarella / Oignon / Carotte / Ail / Concentré de tomates

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 6 au 10 Avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade saveur d automne	Radis croque sel 	Œuf mayonnaise 	Taboulé
Plat Principal		Tortilla 	Saucisse* 	Gratin de pates printanière  	Roti de dinde sauce moutarde
Accompagnement		Brunoise de légumes	Petit pois 	***	Brocolis persillés 
Produit laitier		Gélifié chocolat	Pont l évêque a la coupe 	Camembert BIO 	St nectaire 
Dessert		Moelleux au chocolat	Pomme BIO 	Compote BIO 	Liegeois Vanille
Sans viande			Escalope végétale		Colin sauce moutarde 



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 saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs

Gratin de pates printanière : Coquillettes BIO / cube de courgettes / Cube de tomates / Carottes / Mozzarella / Emmental

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

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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 Avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pates	Salade de lentilles	Salade de pomme de terre à la russe	Carottes râpées	Mortadelle*
Plat Principal	Haché de bœuf bio au jus	Croque fromage	Sauté de porc sauce paprika*	Aiguillette de poulet sauce Champignon	Poisson pané
Accompagnement	Haricots beurres persillés	Trio de légumes	Chou braisé	Pommes de terre campagnarde	Pennes à la tomate
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache qui rit bio	Gouda	Fromage blanc au fruit	Tomme blanche
Dessert	Pomme	Compote	Plumetis vanille	Poire	Beignet Pomme
Sans viande	Tarte au fromage		Pané végétal	Colin sauce champignons	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 pates : Farfalles / Tomate / Maïs / Ciboulette
Salade de lentilles : Lentilles / Cornichon / Sauce salade
Salade de pomme de terre à la russe : Pomme de terre / Macédoine / Mayonnaise
Sauce paprika : Roux / Jus / Carotte / Oignon / Concentré de tomates / Paprika
Sauce champignons : Roux / Oignon / Jus / Champignons de paris