

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 1 au 4 Septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Tomate HVE Croque sel	Taboulé	Crêpe au fromage	Concombre tzaziki
Plat Principal		Tortellinis bio ricotta épinards sauce crème	Colin tex mex	Haché de bœuf sauce catalane	Jambon blanc*
Accompagnement		***	Haricots verts HVE persillés	Choux fleurs Sautés au paprika	Salade de pâtes
Produit laitier		Flan nappé caramel	Coulommiers à la coupe	Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré bio
Dessert		Moelleux chocolat	Compote bio	Mousse chocolat	Pêche
Sans viande		***	***	Tortilla pomme de terre	Œuf dur 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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique
- Produit régional

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

Sauce crème : ail, lait, bouillon de légumes, oignon, crème, roux
Sauce tex mex : paprika, piment, sucre, oignon, ketchup, roux, tomate
Mélange nordique : iceberg, carottes, chou blanc, radis
Sauce catalane : persil, ail, oignon, bouillon de volaille, tomate, roux, sauce tomate, poivron

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 7 au 11 septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Trio automnale	Salade de pomme de terre Façon piémontaise	Macédoine mayonnaise	Pâté de campagne*	Chou blanc pommes mayonnaise
Plat Principal	Saucisse*  	Carbonade de bœuf bio 	Aiguillette de poulet cari	Nuggets de poisson 	Tortilla pomme de terre oignon
Accompagnement	Lentilles  	Carottes persillées	Blé 	Purée potiron 	Ratatouille
Produit laitier	Vache picon	Petit suisse arôme	Yaourt arôme	Pont évêque AOP 	Edam
Dessert	Prune	Galette st michel	Pomme	Compote	Madeleine
Sans viande	Escalope panée végétale	Omelette	Cari de poisson	Œuf dur 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
-  Filière Marine Engagée
-  Agriculture biologique
- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Trio automnale : carottes, concombre, maïs, sauce salade,
Sauce carbonade : moutarde, oignon, sucre, laurier, jus de viande, roux
Sauce cari : ail, oignon, tomate, curcuma, jus de viande, roux
Salade de pomme de terre façon piémontaise : tomate, cornichon, maïs, mayonnaise, pomme de terre, 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 14 au 18 Septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave bio vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade grecque (fêta AOP)	Salade de blé Aux petits légumes	Salade verte
Plat Principal	Sauté de veau sauce barbecue	Pané de blé fromage épinards	Grignottes de porc* Sauce charcutière	Cordon bleu de volaille	Filet de merlu sauce tomate
Accompagnement	Riz	Haricots beurres	Printanière de légumes	Epinards bio à la crème	Macaronis bio
Produit laitier	Yaourt bio vanille	Gouda	Gélifié caramel	Petit moulé noix	Camembert à la coupe
Dessert	Pêche	Moelleux fraise	Banane	Compote bio	Sablé noisette bio
Sans viande	Hoki sauce barbecue	***	Boulettes tomate basilic	Bâtonnet de poisson pané	***

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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Salade grecque : tomate, concombre, fêta, sauce salade, olives
Sauce barbecue : vinaigre, sucre, oignon, ketchup, jus de viande, roux, sauce barbecue
Sauce charcutière : moutarde, carotte, vinaigre, oignon, cornichon, jus de viande, roux
Sauce tomate : ail, oignon, carotte, roux, tomate.

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 21 au 25 Septembre 2026

MENU 100%
FRANCAIS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Mortadelle*	Surimi mayonnaise	Melon	Samoussa légume
Plat Principal	Emincés de volaille BIO sauce antiboise	Poisson pané	Lasagnes bolognaises	Rôti de porc au jus*	Tajine végétarienne
Accompagnement	Purée	Courgettes persillées	***	Haricots verts	Semoule
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Pont évêque AOP À la coupe	Saint Nectaire AOP	Yaourt Pyrénées BIO	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Poire	Carré pomme	Prune	Fouace aveyronnaise	Gélifié vanille
Sans viande	Filet de colin sauce antiboise	Œuf dur mayonnaise	Lasagnes veggie	Tarte saumon ciboulette	***

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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Sauce antiboise : ail, persil, ciboulette, bouillon de volaille, jus de citron, roux, pulpe tomate

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 28 au 1 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes 	Céleri rémoulade	Cervelas* 	Friand fromage	Radis beurre
Plat Principal	Sauté de porc sauce moutarde 	Paupiette de veau sauce champêtre	Paella au poulet 	Omelette bio 	Nuggets de poisson 
Accompagnement	Carottes vichy	Pomme de terre bio 	***	 Brocolis à la méridionale	Coquillettes bio 
Produit laitier	Yaourt vanille bio 	Cantal AOP 	Petit suisse arôme	Emmental	Vache qui rit
Dessert	Fruit	Compote 	Pomme  	Maestro vanille	Gâteau saveur pain d'épices maison
Sans viande	Colin sauce moutarde	Paupiette de saumon sauce champêtre	Surimi mayonnaise Paella au 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
-  Filière Marine Engagée
-  Agriculture biologique
-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Salade de pâtes : ciboulette, tomate, maïs, sauce salade
Sauce moutarde : oignon, moutarde, jus de viande, crème, roux
Sauce champêtre : brunoise de légumes, oignon, jus de viande, champignons, roux

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 4 au 8 Octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw bio	Salade de pomme de terre à la russe	Crêpe fromage	Carottes bio vinaigrette	Salade 3 couleurs
Plat Principal	Fajitas mexicain	Jambon grill* sauce poivre	Haut de cuisse de poulet basquaise	Riz cantonnais végétarien	Colin tandoori
Accompagnement	***	Julienne	Boulgour	***	Farfalles bio
Produit laitier	Gélifié caramel	Camembert	Saint nectaire	Crème dessert Vanille bio	Chanteneige
Dessert	Fruit	Compote bio	Eclair chocolat	Madeleine bio	Fruit bio
Sans viande	Fajitas veggie	Feuilleté chèvre	Filet poisson sauce basquaise	***	***

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
- Filière Marine Engagée
- 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 : macédoine, pomme de terre, mayonnaise
Sauce poivre : échalotes, jus de viande, poivre vert et gris, roux
Sauce basquaise : ail, bouillon de volaille, oignons, tomate concentrée, poivrons tricolores, roux, sauce tomate provençale
Salade 3 couleurs : concombre, tomates, maïs, sauce salade

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

Projet légumes

Cultive ta forme !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade avocat maïs mayonnaise	Nem aux légumes	 Surimi mayonnaise	Salade verte
Plat Principal	Parmentier végétarien à la patate douce	Colin sauce courgette	Saucisse*	Emincés de volaille bio  Sauce paprika	Raviolis au bœuf Sauce tomate poivron
Accompagnement	***	Haricots verts 	Petits pois	Carott*coeur	***
Produit laitier	Gouda bio 	Maestro vanille	Flan nappé caramel BIO 	Tome blanche	Carré frais
Dessert	Fruit	Moelleux abricot	Fruit	Compote bio 	Donut au chocolat
Sans viande	***	***	Pané crousti fromage	Filet de poisson sauce paprika	Raviolis aux légumes Sauce tomate poivron

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



Filière Marine Engagée



Agriculture biologique

Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française