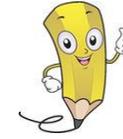


Restaurant scolaire

Menus du 25 au 29 janvier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé bio*	Cervelas *	Chou blanc bio mayonnaise*	Salade de pommes de terre au thon	Salade de riz arlequin
Plat principal	Haché de veau stroganoff	Brandade de poisson	Grignottes de porc charcutière*	Haut de cuisse de poulet rôtie sauce barbecue	Omelette
Légume Féculent	Epinards crème	***	Spaghettis	Julienne	Carottes bio* persillées
Produit laitier	Emmental	Camembert portion	Fromage blanc vanille	Petit suisse bio* arôme	Tartare nature
Dessert	Gélifié chocolat	Compote	Gaufre au sucre	Fruit	Compote

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

- * Présence de porc
- * Issu de l'agriculture biologique

Menus sans viande

- Lundi : Poisson stroganoff
- Mardi : Surimi+ stick de mayonnaise
- Mercredi : Galette végétarienne
- Jeudi : Feuilleté au fromage

De quoi sont composées nos sauces ?

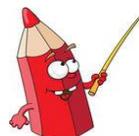
Sauce stroganoff : Paprika, carottes, oignons, champignons, vin blanc, crème liquide, tomate concentrée, jus de viande, roux.
Sauce charcutière : Moutarde, carottes, oignons, vinaigre, cornichons, jus de viande, roux.
Sauce barbecue : Oignons, épice barbecue, jus de viande, ketchup, vinaigre, jus de viande.

De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de pommes de terre : Pommes de terre, thon, olives, mayonnaise.
Salade de blé : Blé, poivrons, maïs, tomates, assaisonnements.
Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, assaisonnements.



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.



Restaurant scolaire

Menus du 1 au 5 février



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes bio*	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Tarte au fromage	Salade de pommes de terre bio*
Plat principal	Rôti de porc à la moutarde*	Cassoulet* cuisiné avec la saucisse de la charcuterie Antoine	Sauté de bœuf au jus	Riz bio* Pilaf aux champignons	Escalope viennoise
Légume Féculent	Purée de potiron		Semoule bio*	***	Haricots plats à la tomate
Produit laitier	Flan nappé caramel	Fromage fondu bio*	Mousse chocolat	Edam	Gouda
Dessert	Fruit	Crêpe	Fruit	Moelleux fourré à la fraise	Compote

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

Menus sans viande

Lundi : Nuggets dé blé
Mardi : Omelette & Haricot lingot
Mercredi : Poisson au court bouillon
Vendredi : Poisson pané

De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de pâtes : pâtes, olives, poivrons, assaisonnements.

Salade de pommes de terre : Pomme de terre, maïs, tomates, cornichons, mayonnaise.

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce moutarde : Moutarde de dijon, oignons, vin blanc, bouillon, crème, roux.



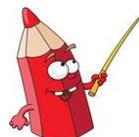
Notre plat végétarien cuisiné

Riz cuisiné au fromage et champignons



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.



Restaurant scolaire

Menus du 8 au 12 février



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi - Fêtons Mardi gras!	Nouvel an Chinois
Carottes râpées bio* assaisonnées	Taboulé	Rosette*	Céleri rémoulade bio*	Salade de choux chinois
Jambon grill* au jus	Escalope de dinde printanière	Colin meunière	Gratin de pâtes à la provençale	Sauté de poulet miel
Lentilles cuisinées	Chou vert braisé	haricot vert bio*	***	Riz bio*
Yaourt sucré	Carré frais	Vache picon	Petit suisse arôme	Emmental
Compote	Fruit bio*	Fruit	Beignet choco noisette	Rocher noix de coco

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

De quoi sont composées nos sauces et nos entrées ?

Sauce printanière : Crème liquide, carottes, oignons, ciboulettes, jus de viande, navets, roux.

Sauce Miel : Miel, roux, oignons, ail, gastrique, jus de viande.

Taboulé : Semoule, tomate, poivrons, oignon, assaisonnements, épices, plantes aromatiques, ail, citron

Menus sans viande

Lundi : Galette végétarienne

Mardi : Colin meunière

Mercredi : friand fromage

Vendredi : Poisson au miel

Le calendrier chinois

L'année 2020 du calendrier chinois débute le vendredi 25 Février.
Cette année sera l'année du Rat.

Le calendrier chinois est différent du calendrier que nous utilisons tous les jours. Il comporte 12 mois et fait alterner les mois "longs" de 30 jours et les mois "courts" de 29 jours. Cela donne une année de 354 jours (notre calendrier comporte 365 jours). C'est pourquoi la date du nouvel an varie entre fin janvier et fin février de notre calendrier.

Chaque année de ce cycle est représenté par un animal. Des légendes relatent comment les animaux furent choisis. Le plus souvent, la sélection se fait par le biais d'une course sous l'égide de l'Empereur de jade, chef des dieux, ou du Bouddha. Douze animaux seulement se rendirent à cet étrange rendez-vous, et chacun reçut une année en récompense.

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.

