

Restaurant scolaire

Menus du 1 au 5 mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de pâtes	Chou blanc bio* mayonnaise	Salade bio*	Salade de blé bio* provençale
Plat principal	Raviolis au bœuf	Galette végétarienne	Dos de colin sauce bahianaise	Haut de cuisse de poulet à la moutarde	Boulettes d'agneau sauce romarin
Légume Féculent	***	Lentilles cuisinées	Riz	Poêlée pommes de terre, carottes	Haricot beurre
Produit laitier	Vache qui rit bio *	Yaourt arôme	Madeleine	Camembert	Gouda
Dessert	Fruit	Fruit bio*	Mosaïque de fruits	Mousse chocolat	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

De quoi sont composées nos sauces et nos entrées ?

Sauce bahianaise : Lait de coco, tomate, poivron, noix de coco, oignons, fumet de poisson, roux.

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

Sauce romarin : Romarin, oignon, bouillon et jus de viande, roux.

De quoi sont composées nos garnitures :

Galette végétarienne : légumes 80% & céréales 20%

Menus sans viande

Lundi : Tortellinis ricotta épinards

Jeudi : Poisson sauce moutarde

Vendredi : Boulettes tomates mozzarella au romarin

*Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.

De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de blé provençale : Blé, poivrons, tomates, herbes de provence, assaisonnements.

Salade de pâtes : pâtes, basilic, tomate, maïs, assaisonnement.



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 mars 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Carottes bio*

Jambon grill sauce fermière*

Purée de pommes de terre

Carré frais

Flan caramel

Cervelas*

Aiguillettes de poulet sauce tomate

Julienne de légumes bio*

Riz au lait

Fruit

Concombre bio* **façon tzaziki**

Sauté de bœuf à l'échalote

Blé

Mimolette

Compote

Persillade de pommes de terre

Poissonnette panée

Epinards bio* **à la béchamel**

Edam

Fruit

Salade de betteraves et pois chiches

Farfalles aux champignons et à la crème

Petit suisse bio*

Gâteau basque

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 ?

Sauce fermière : lardons, jus de viande, ail, carottes.

Sauce échalote : Echalote, bouillon de viande, vin blanc, roux, jus de viande.

Sauce crème : Carottes, oignons, crème liquide, roux, bouillon de viande.

Sauce tomate : tomate, concentrée de tomate, oignons.

De quoi sont composées nos entrées ?

Concombre façon tzaziki : Concombre, fromage blanc, menthe, jus de citron.

Persillade de pommes de terre : pommes de terre, ail, persil, assaisonnements.

Menus sans viande

Lundi : Omelette

Mardi : Surimi + stick de mayo (entrée) & Nuggets de blé (plat)

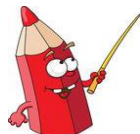
Mercredi : Poisson à l'échalote

**Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.*



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 15 au 19 mars 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Pâté campagne*

Émincés de poulet au basilic

Pommes rosti de légumes

Camembert

Fruit bio*

Céleri bio* rémoulade

Tarte au fromage

Brunoise de légumes

Yaourt sucré

Spéculos

Radis beurre

Rôti de porc au jus*

Petits pois cuisinés

Emmental bio*

Fruit

Salade de pâtes

Calamars à la romaine

Carottes bio* persillées

Chanteneige

Mousse chocolat

Chou rouge bio* assaisonnée

Truffade* au potiron

Gélifié vanille

Fruit

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 entrées ?

Salade de pâtes : Pâtes, tomate, maïs, ciboulette, assaisonnements.

De quoi sont composées nos garnitures ?

Brunoise : poireaux, céleri, carottes, oignons.

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce basilic : Crème, basilic, oignons, jus et bouillon de viande, vin, roux.

Menus sans viande

Lundi : Poisson au basilic

Mercredi : Omelette

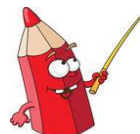
vendredi : Truffade au saumon

Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.

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.

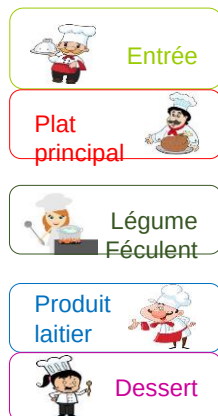
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 22 au 26 mars 2021



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Un Vendredi au Sud Ouest...
Salade de riz bio* arlequin	Coleslaw bio*	Salade de perles	Pizza au fromage	Salade bio*
Aiguillettes de poulet au jus	Goulash de bœuf	Colin meunière	Riz bio* à la sicilienne	Parmentier de canard confit
Chou vert braisé	Coquillettes	Poireaux béchamel	***	***
Tartare ail et fines herbes	Petit suisse arôme	Gouda bio *	Samos	Confiture fraise
Fruit	Madeleine	Fruit	Fruit	Fouace Aveyronnaise

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 ?

Sauce goulash : Tomate, carottes, jus et bouillon de viande, vin, roux, oignons.

De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de perles : perles, concombre, maïs, mayonnaise.

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, assaisonnements.

Menus sans viande

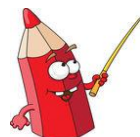
Lundi : Nuggets de blé
 Mardi : Goulash de poisson
 Vendredi : Parmentier de poisson

*Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.



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 29 mars au 2 avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiches	Céleri bio* rémoulade	Surimi mayonnaise	Carottes râpées bio* assaisonnées	Tarte aux légumes
Plat principal	Wings de poulet fermier	Poisson à l'oseille	Grignottes de porc* sauce hongroise	Cordon bleu	Pennes bio* à l'andalouse
Légume	Haricot plat	Riz	Courgettes bio* persillées	Pommes parisiennes persillées	***
Féculent	Carré frais bio *	Fromage fouetté Mme Loik	Yaourt sucré	Edam	Petit suisse arôme
Produit laitier					
Dessert	Fruit	Fruit	Petit beurre	Compote	Palmier

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 ?

Sauce oseille : Crème, échalote, oignons, vin, oseille, roux, fumet de poisson.

Sauce Hongroise : Carottes, oignon, champignons, paprika, vin, crème, tomate concentrée, jus de viande, roux.

Notre plat végétarien cuisiné

Pennes, champignons, petits pois, maïs, sauce tomate.



Menus sans viande

Lundi : Tarte aux légumes (entrée) / Omelette (plat)

Mercredi : Poisson sauce hongroise

Jeudi : Poisson pané

* Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.

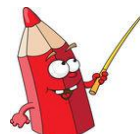
De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de pois chiches :



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 5 au 9 avril 2021



Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi



Mardi

Taboulé

Escalope viennoise

Chou fleur persillés

Vache qui rit bio *

Fruit

Mercredi

Rosette*

Haché de veau sce champignons

Purée bio*

Emmental

Fruit

**Jeudi
Pâques!**

Radis croque sel

Sauté de bœuf sauce espagnole

Riz bio*

Crème anglaise

Moelleux au chocolat

Vendredi

Salade de pommes de terre

Omelette

Carottes bio*

Gouda

Fruit

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 ?

Sauce espagnole : Tomates, oignon, persil, épices espagnoles, roux.

Sauce champignons : Champignons, oignons, jus de viande, roux.

De quoi sont composées nos entrées ?

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

Menus sans viande

Lundi : Poisson au court bouillon

Mercredi : Oeuf dur + stick de vinaigrette (entrée) / Feuilleté au fromage & Haricot vert (plat et garniture)

Jeudi : Poisson en sauce



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 12 au 16 avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Salade de riz	Coleslaw bio*	Salade de pâtes bio*	Cœur de scarole
Plat principal	Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine	Haut de cuisse de poulet à la crème	Rôti de porc au jus*	Bâtonnets de poisson	Boulettes végétarienne sauce tomate
Légume Féculent	Macaronis bio*	haricot plat	Blé aux oignons	Duo de courgettes	Semoule bio*
Produit laitier	Tartare nature	Petit suisse bio*	Gouda	Yaourt arôme	Camembert
Dessert	Compote	Fruit	Mousse chocolat	Biscuit roulé	Fruit

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 ?

Sauce crème : Carottes, oignons, crème liquide, roux, bouillon de viande.

Sauce tomate : Tomate, concentré de tomate, oignon.

De quoi sont composées nos entrées ?

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise.

Salade de pâtes : Pâtes, tomate, maïs, ciboulette, assaisonnements.

Salade de riz : riz, tomate, maïs, olives, assaisonnements.

Menus sans viande

Lundi : Colin poêlé au beurre

Mardi : Poisson à la crème

Mercredi : Omelette

**Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.*



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.