

Entrée



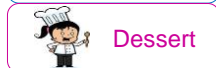
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

	Lundi	Mardi Américain	Mercredi	Jeudi Végé	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre façon piémontaise	Duo de crudités bio*	Rosette*	Œuf dur mayonnaise	Salade verte aux croutons
Plat principal	Haché de bœuf forestière	Wings de poulet	Colin poêlé au beurre	Riz bio* à la sicilienne	Couscous (semoule bio*)
Légume Féculent	Courgettes bio* persillées	Frites	Haricot plat	***	***
Produit laitier	Carré frais	Yaourt sucré	Saint Paulin	Petit suisse sucré	Camembert
Dessert	Fruit	Tarte pomme crumble	Fruit bio*	Madeleine	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

NOS ENTRÉES

- ° Salade de pomme de terre : tomate, maïs, cornichons, mayonnaise.
- ° Duo de crudités : carottes, choux blancs.

NOS SAUCES

Sauce forestière : oignons, champignons, carottes, crème, jus

Menus sans viande *

Lundi : Poisson sauce forestière (plat)
Mardi : Nuggets de poisson (plat)
Mercredi : Tarte au fromage (entrée)
Vendredi : Couscous végétarien (plat)

* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.



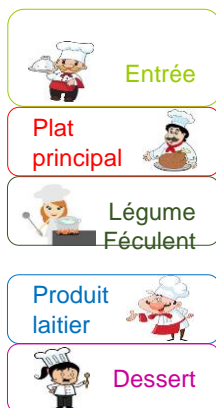
Lundi

Mardi végétarien

Mercredi

Jeudi

Vendredi



<p>Entrée</p> <p>Concombre bio* vinaigrette</p>	<p>Plat principal</p> <p>Chipolata merguez* charcuterie Antoine</p>	<p>Légume Féculent</p> <p>Purée</p>	<p>Produit laitier</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p>Dessert</p> <p>Miel</p>
<p>Salade de pois chiches et betterave</p>	<p>Colombo de légumes</p>	<p>Blé bio*</p>	<p>Brebis crème</p>	<p>Biscuit roulé fraise</p>
<p>Salade de pâtes bio* façon marco polo</p>	<p>Lieu noir sauce creme</p>	<p>Julienne</p>	<p>Edam</p>	<p>Fruit</p>
<p>Pâté de campagne*</p>	<p>Escalope viennoise</p>	<p>Carottes persillées</p>	<p>Chanteneige bio*</p>	<p>Fruit</p>
<p>Melon</p>	<p>Sauté de bœuf au curry</p>	<p>Coquillettes bio*</p>	<p>Yaourt arôme</p>	<p>Spéculos</p>

Légendes :

* Présence de porc

Nos Entrées :

° Salade de pâtes : pâtes, surimi, maïs, mayonnaise.

Nos garnitures :

° Julienne : choux fleurs, carottes, courgettes, céleri.

Nos Sauces :

° Sauce crème : carottes, oignons, crème liquide, roux, bouillon de viande, vin blanc.

° Sauce curry : curry, ail, oignons, bouillon de viande, jus de viande, vin blanc, crème, roux.

LA BIODIVERSITÉ BZZZ ...

Cette semaine le miel s'est invité dans vos menus... Il est produit par les abeilles, les reines de la biodiversité! Les abeilles sont capables de produire du miel, mais c'est aussi grâce à elles que nous pouvons consommer des fruits et des légumes, importants pour notre santé! Il faut donc protéger les abeilles mais pas que, car il y a de nombreux insectes qui sont bénéfiques à notre environnement...

Protéger la biodiversité c'est aussi manger les fruits et légumes "moches", goûter avant de jeter la nourriture (goûter même plusieurs fois car vos goûts changent), manger le plus possible local, choisir du poisson issu de la pêche responsable, manger des plats végétariens de temps en temps (sans viande / sans poisson)...

Menus sans viande*

Lundi : Nuggets de blé

Jeudi : Poisson pané

Vendredi : Poisson sauce curry






* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.












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.





-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

	Lundi végété	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw 	Salade 3 couleurs 	Salade de perles façon taboulé	Salade de riz bio* au jambon* 	Salade verte 
Plat principal	Pizza	Rôti de dinde sauce normande	Sauté de veau au jus 	Bâtonnets de poisson 	Jambon grill* au jus
Légume Féculent	Poêlée du marché	Macaronis bio* 	Haricot vert* 	Ratatouille 	Pommes rosties
Produit laitier	Yaourt sucré bio* 	Petit suisse aux fruits	Gouda	Petit moulé	Emmental
Dessert	Biscuit BN	Fruit	Liégeois chocolat	Mosaïque de fruit	Fruit bio* 

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

NOS ENTRÉES

- ° Salade 3 couleurs : tomate, maïs, concombre
- ° Salade de perles façon taboulé : menthe, concombre, tomate, maïs, perles, sauce salade.
- ° Salade de riz au jambon : riz, dés de jambon, cornichons, sauce salade.

NOS SAUCES

Sauce normande : oignons, champignon, crème liquide, vin blanc, bouillon et jus de viande, roux.

Menus sans viande*

Mardi : Poisson sauce normande

Mercredi : Feuilleté chèvre

Jeudi : Salade de riz au surimi

Vendredi : Omelette

* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.



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 veau 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 21 au 25 juin 2021

MENUS ÉLABORÉS PAR LES ENFANTS D'AUSSILLON

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végété	Vendredi
 Entrée	Rosette*	Carottes bio* vinaigrette	Tomate croque au sel	Salade de boulgour	Concombre bio* nature
 Plat principal	Haut de cuisse de poulet	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pâtes à la carbonara de volaille	Omelette bio*	Poisson pané
 Légume Féculent	Duo de courgettes	Semoule	***	Brunoise	Gratin pomme de terre épinard
 Produit laitier	Edam bio*	Petit suisse arôme	Saint Paulin	Carré frais	Flan nappé caramel
 Dessert	Mousse chocolat	Madeleine	Fruit bio*	Rocher noix de coco	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

NOS SAUCES

Sauce tomate : sauce tomate, oignons, tomate concentrée.

Sauce carbonara de volaille : oignons, roux, lait, crème liquide, jambon de poulet.

Menus sans viande *

Lundi : Poisson au court bouillon

Mardi : Boulettes tomate mozzarella sauce tomate

Mercredi : Carbonara de la mer

** Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.*



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 28 juin au 2 juillet 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Anti Gaspi' Repas froid	Vendredi végé
Entrée	Salade de riz bio* arlequin	Taboulé	Céleri bio*	Betterave	Pizza au fromage
Plat principal	Cordon bleu	Œufs durs	Saucisse de Toulouse* Charcuterie Antoine	Thon	Gratin de pâtes bio* à la provençale
Légume Féculent	Carottes persillées	Haricot vert & Maïs	Purée	Poêlée du marché	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Fromage frais bio*	Camembert	Crème dessert vanille	Yaourt sucré
Dessert	Confiture	Fruit	Fruit	Compote	Galette bretonne

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

NOS ENTRÉES

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

NOS GARNITURES

Poêlée du marché : pomme de terre, carottes, haricot vert, brocolis, choux fleurs, petits pois, oignons, poivrons rouges.

Menus sans viande*

Lundi : Galette végétarienne

Mardi : Boulettes tomate mozzarella sauce moutarde

Mercredi : Nuggets de poisson

* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.

	Lundi	Mardi Repas froid	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Carottes râpé bio* vinaigrette			
Plat principal	Haché de veau à la moutarde	Surimi			
Légume Féculent	Riz bio*	Salade de perles façon taboulé			
Produit laitier	Yaourt sucré la Vache Occitane	Emmental			
Dessert	Fruit	Moelleux caramel beurre salé			

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

NOS GARNITURES

Salade de perles façon taboulé : perles, menthes, concombre, tomate, maïs, sauce salade.

NOS SAUCES :

Sauce moutarde : oignon, moutarde, jus de viande, vin blanc, crème, roux.

Menus sans viande*

Lundi : Poisson sauce moutarde

* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.