

Restaurant scolaire

Menus du 2 et du 3 septembre






Lundi

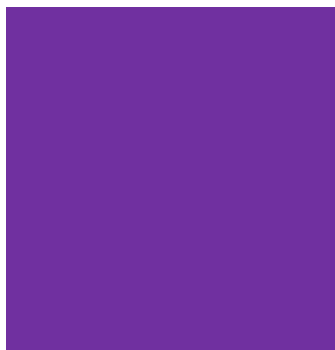
Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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



Radis beurre
Tortelloni bio*
pomodora mozzarella

Flan nappé caramel

Gaufrette chocolat




Salade de riz bio*
Chipolata *
charcuterie Antoine

Purée de carottes

Emmental

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

Menu

Salade de riz : tomate, concombre, poivrons, sauce salade

Menus sans viande :

° Vendredi : Nuggets de blé & purée de carottes (plat)



Restaurant scolaire

Menus du 6 au 10 septembre



Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Tomate croque au sel

Carbonade de bœuf

Pommes vapeur

Gouda

Compote bio*

Mardi

Taboulé

Jambon* grill sauce fermière

Duo de courgettes jaunes et vertes

Yaourt sucré bio*

Fruit

Mercredi

Salade de perles

Poisson pané

Julienne bio*

Saint Paulin

Maestro vanille

Jeudi végé

Melon

Galette céréales et légumes

Lentilles

Petit suisse arôme

Biscuit bio*

Vendredi en Afrique



salade de poivron grillé

Poulet façon mafé

Riz bio*

Chanteneige

Banane

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 :

- ° *carbonade* : moutarde, sucre, fond brun, oignons, vin blanc, jus de viande, laurier
- ° *fermière* : ail, carotte, oignon, vin blanc, jus de viande, roux, lardons.
- ° *mafé* : piment, ail, gingembre, tomate concentrée, tomate pelées, oignons bouillon de viande, roux.



Menu

Taboulé : semoule, tomate, poivrons, oignons, persil, menthe, citron, ciboulette, poivre, assaisonnements.

Salade de perles : maïs, concombre, mayonnaise

Salade de poivron grillé : poivron, maïs, ciboulettes, pois chiches, sauce salade.

Menus sans viande :

- ° **Lundi** : Carbonade de poisson
- ° **Mardi** : Feuilleté au fromage
- ° **Vendredi** : Poisson façon mafé



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 13 au 17 septembre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi végété



Carottes bio* 
Carottes râpées vinaigrette

Cassoulet*
Saucisse de chez Antoine

*** 

Flan nappé caramel

Fruit 

Salade de riz arlequin

Aiguillettes de poulet sauce antiboise


Haricot plat sauté au thym

Carré frais bio * 


Spéculos

Betterave vinaigrette

Blanquette de veau

Spaghettis bio* 

Fromage blanc sucré

Fruit 

Mortadelle*

Poisson meunière

Poêlée du marché

Edam bio * 

Moelleux caramel beurre salé

Salade 3 couleurs

Tortellinis ricotta épinards

*** 

Emmental

Compote 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 sauces :

- ° Antiboise : ail, persil, ciboulette, bouillon de viande, citron, tomate, roux.
- ° Blanquette : oignons, carottes, vin blanc, jus de viande, champignons, roux, crème



Menu

Salade 3 couleurs : tomate, maïs, concombre, sauce salade.

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

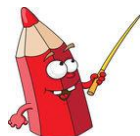
Menus sans viande :

- ° **Lundi :** Mijoté d'haricot lingot et pommes rôties
- ° **Mardi :** poisson sauce antiboise
- ° **Mercredi :** blanquette de poisson
- ° **Jeudi :** surimi mayonnaise



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 origine UE.

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 20 au 24 septembre



	Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri bio* rémoulade	Œuf dur mayonnaise	Salade de boulgour bio*	Salade de pâtes bio*	Concombre vinaigrette
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce barbecue	Tajine de légumes	Grignottes de porc* au curry	Cordon bleu	Brandade de poisson
Légume Féculent	Pommes rösties de légumes	Semoule bio*	Julienne de légumes	Haricot vert	***
Produit laitier	Petit suisse arôme	Gouda	Mimolette	Yaourt sucré	Fromage frais bio*
Dessert	Fruit	Fruit	Novly vanille	Biscuit roulé fraise	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 :

° Barbecue : oignon, épice barbecue, jus de viande, sucre, vinaigre, ketchup.

° Curry : curry, ail, oignons, bouillon et jus de viande, vin blanc, crème fraîche, roux.



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 27 septembre au 1 octobre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc bio* mayonnaise	Carottes râpées bio* vinaigrette	Salade de crozet	Pâté de campagne*	Salade verte
Plat principal	Sauté de bœuf à la niçoise	Rôti de dinde sauce normande	Omelette bio*	Nuggets de poisson	Pâtes bio* aux petits pois
Légume Féculent	Riz au curcuma	Purée	Courgettes rondelles persillées	Gratin d'épinards et pomme de terre	***
Produit laitier	Carré frais	Gélifié chocolat	Edam	Camembert portion	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Madeleine	Fruit	Fruit bio*	Gateau 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

Nos sauces :

° Niçoise : olives noir, oignons, sauce tomate, roux, vin blanc, bouillon de viande.

° Normande : oignons, champignons, crème fraiche, bouillon et jus de viande, vin blanc, roux.



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 4 au 8 octobre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Céleri bio rémoulade*	Salade de blé provençale	Radis bio* croque au sel	Salade de pâtes
Plat principal	Œuf sauce aurore	Sauté de veau au romarin	Escalope viennoise	Aiguillettes de poulet au jus	Bâtonnet de poisson pané
Légume Féculent	Blé bio*	Pommes vapeur	Chou fleur bio*	Lentilles	Carottes bio* persillées
Produit laitier	Emmental	Tartare ail et fines herbes	Fromage blanc arôme	Fromage fouetté Mme loik	Petit suisse arôme
Dessert	Fruit	Maestro vanille	Fruit	Mousse chocolat	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 :

° Aurore : échalote, tomate concentrée, lait, vin blanc, crème fraîche.

° sauce romarin : romarin, oignons, bouillon et jus de viande, roux.



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 origine UE.

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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végé	Vendredi
Entrée	Rosette*	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes bio*	Salade verte	Salade de carotets bio à l'orientale
Plat principal	Colombo de poulet	Rougail de saucisse* charcuterie Antoine	Dos de colin à la crème de poivre	Chili sin carne	Couscous au bœuf
Légume Féculent	Poêlée haricot vert, patate douce	Riz bio*	Jardinière de légumes	***	***
Produit laitier	Yaour nature bio*	Flan nappé caramel	Gouda	Chanteneige bio*	Edam
Dessert	Crème de marron	Tarte chocolat banane	Fruit	Fruit	Compote pomme passion

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

La semaine du goût permet de proposer aux enfants l'exploration des sens gustatifs. C'est un évènement placé sous le haut patronage du ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Il permet de sensibiliser les consommateurs aux différents aspects de l'alimentation.

Menu

Salade de pâtes : tomate, maïs, ciboulette, sauce salade

Menus sans viande :

- ° Lundi : Oeuf dur mayonnaise & Colombo de poisson
- ° Mardi : Poisson rougail
- ° Vendredi : Couscous végétarien








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 18 au 22 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Entrée	Chou rouge bio* vinaigrette	Salade de pomme de terre façon piémontaise	Surimi mayonnaise	Taboulé	Roulé au fromage
 Plat principal	Jambon grill au jus*	Aiguillettes de poulet forestière	Haché de bœuf sauce barbecue	Poisson pané	Riz bio* cantonnais végétarien
 Légume Féculent	Purée	Haricot plat	Coquillettes bio*	Epinards à la crème	***
 Produit laitier	Petit moule	Petit suisse arôme bio*	Emmental	Gélifié vanille	Camembert à la coupe
 Dessert	Mousse chocolat	Fruit	Fruit	Biscuit bio*	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 :

° Forestière : oignon, champignon, carottes, cepe, creme fraiche, roux, jus de viande.

° Barbecue : jus de viande, épice barbecue, ketchup, oignons, sucre, vinaigre.

Menu

Salade de pomme de terre : pomme de terre, cornichons, tomate, maïs, mayonnaise.

Menus sans viande :

- ° Lundi : Nuggets de blé
- ° Mardi : Poisson sauce forestière
- ° Mercredi : Omelette

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 UE.

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.