

Restaurant scolaire

Menus du 03 au 07 janvier



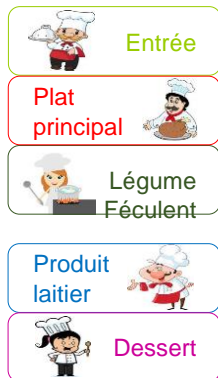
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végété

Vendredi



Rosette*

Raviolinis au poulet

Camemert portion

Fruit bio*

Œuf dur bio*

mayonnaise

Jambon grill au jus*

Purée de potiron

Petit suisse arôme

Biscuit bio*

amandes citron

Salade de pomme de terre

Sauté de bœuf sauce niçoise

Carottes persillées HVE

Tomme blanche

Compote

Radis beurre

Tajine de légumes bio*

et pois chiches

Semoule bio*

Yaourt arôme

Couronne des rois

Chou rouge vinaigrette

Colin MSC sauce crème

Riz bio*

Vache qui rit 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



L'Épiphanie

A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partageons un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.

On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire).
Vive le roi ! Vive la reine !

Tajine de légumes et pois chiches

Carottes, navets, courgettes, pois chiches.

Menus sans viande

Lundi : Carottes râpées vinaigrette (entrée), tortellinis ricotta épinards.

Mardi : Nuggets de blé

Mercredi : Poisson sauce niçoise



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 10 au 14 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi Végé

Vendredi

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

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cordon bleu </p> <p>Purée bio * </p> <p>Edam bio * </p> <p>Maestro chocolat</p> | <p>Mortadelle*</p> <p>Haché de bœuf sauce paprika</p> <p>Haricot plat</p> <p>Chanteneige bio * </p> <p>Madeleine</p> | <p>Salade de boulgour</p> <p>Omelette bio* </p> <p>Chou fleur bio* </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit bio* </p> | <p>Salade verte</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>***</p> <p>Petit suisse aux fruits bio * </p> <p>Fruit bio* </p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Colombo de poisson MSC </p> <p>Coquillettes</p> <p>Saint nectaire AOP </p> <p>Compote</p> |
|---|---|--|--|---|

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 pané
Mardi : oeuf dur mayonnaise (entrée), colin sauce paprika



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 17 au 21 janvier



Lundi

Mardi végété

Mercredi

**Jeudi sans
fourchette**

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| <p>Betterave vinaigrette</p> <p>Émincés de poulet bio* sauce moutarde</p> <p>Macaronis</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Galette au beurre bio*</p> | <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Palet montagnard</p> <p>Lentilles bio*</p> <p>Vache qui rit bio*</p> <p>Mosaïque de fruit sirop</p> | <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Poisson pané MSC</p> <p>Petits pois</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit</p> | <p>Bâtonnet de carotte + stick de mayonnaise</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Frites</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit bio*</p> | <p>Salade de blé provençale</p> <p>Veau stogonoff</p> <p>Carottes persillées HVE</p> <p>Yaourt brassé fraise la vache occitane</p> <p>Biscuit roulé chocolat</p> |
|---|---|--|---|---|

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

Jeudi tout est permis!

Exceptionnellement, Jeudi vous serez autorisés à manger sans

fourchette. Les fourchettes actuelles sont apparues en 1056 en Italie.

Elles se sont par la suite répandues en Europe pour être introduites en France, à la Cour, en 1574 (fourchette à deux dents).

Aujourd'hui, dans la plupart des pays, nous ne nous passons plus de cet ustensil. Jeudi nous allons faire comme nos ancêtres : manger à la main.

Lavez-vous bien les mains avant et après le repas et bon appétit

Menus sans viande

Lundi : Colin sauce moutarde

Jeudi : Nuggets de poisson

Vendredi : 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 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 24 au 28 janvier 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végété

Vendredi

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

| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| <p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Wings de poulet fermier </p> <p>Pommes rosties</p> <p>Petit suisse</p> <p>Cookie bio* </p> | <p>Salade de pâtes</p> <p>Sauté de bœuf sauce marengo</p> <p>Chou fleur bio* </p> <p>Chanteneige bio* </p> <p>Compote</p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Rôti de porc au jus</p> <p>Riz bio* </p> <p>Gélatifié chocolat</p> <p>Fruit bio* </p> | <p>Salade 3 couleurs</p> <p>Hachis végétal (purée bio*) </p> <p>***</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Tarte pomme normande</p> | <p>Rosette*</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Épinards bio* à la béchamel </p> <p>Edam bio* </p> <p>Fruit</p> |
|---|--|---|--|--|

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 court bouillon

Mardi : Feuilleté au fromage

Mercredi : Omelette

Vendredi : 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 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 végé | Mardi Nouvel an chinois | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---|---------------------------------|---------------------------------|---|-------------------------------|
| Entrée | Œuf dur mayonnaise | Nem au poulet | Betterave vinaigrette | Salade de riz mexicaine | Salade verte |
| Plat principal | Ragoût pomme de terre & carottes bio* au cumin | Chop Suey | Omelette bio* | Bâtonnet de poisson pané MSC | Haché de bœuf au curry |
| Légume Féculent | *** | Nouille | Purée patate douce | haricot vert bio* | Blé bio* |
| Produit laitier | Saint nectaire AOP | Petit suisse arôme sucré | Fromage fouetté Mme Loik | Yaourt sucré fermier la Vache Occitane | Fourme d'ambert AOP |
| Dessert | Fruit | Beignet aux pommes | Fruit | Fruit bio* | 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

Le calendrier chinois

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.

Menus sans viande

Mardi : Salade de choux chinois (entrée), Chop de suey de poisson

Vendredi : Poisson sauce curry

Qu'est-ce que le Chop Suey?

Sauté de dinde cuisiné avec de l'épice thaï, accompagné de ses petits légumes.



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 07 au 11 février



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

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi végété | Un Vendredi en Inde |
|-----------------|--|------------------------------------|---------------------|-----------------------|-----------------------|
| Entrée | Mortadelle* | Carottes râpées vinaigrette | Salade de boulgour | Pizza | Raïta de concombre |
| Plat principal | Sauté de veau au romarin | grignottes de porc* sauce fermière | Poisson pané MSC | Légumes à l'orientale | Poulet façon Tandoori |
| Légume Féculent | Chou fleur bio* persillé | Purée | Haricot beurre HVE | Semoule bio* | Riz bio* |
| Produit laitier | Yaourt à la fraise fermier la Vache Occitane | Carré frais | Fromage blanc sucré | Edam | Flan nappé caramel |
| Dessert | Gâteau basque | Mousse chocolat bio* | Fruit bio* | Fruit bio* | 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

Menus sans viande

Lundi : oeuf dur mayonnaise (entrée), Poisson sauce romarin

Mardi : Galette végétarienne

Vendredi : Poisson façon tandoori



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 14 au 18 février



Lundi

Mardi végétarien



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| <p>Salade de pâtes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Brocolis bio* </p> <p><i>Petit suisse arôme sucré</i></p> <p>Cookie bio* </p> | <p>Macédoine</p> <p>Tortellinis bio* pomodora </p> <p>***</p> <p><i>Saint Nectaire AOP</i> </p> <p>Fruit bio* </p> | <p>Surimi mayonnaise</p> <p>Haché de veau sauce basilic</p> <p>Carottes persillées HVE </p> <p><i>Maestro vanille</i> </p> <p>Spéculos</p> | <p>Céleri rémoulade</p> <p>Colin meunière MSC </p> <p>Poêlée du marché</p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p>Fruit bio* </p> | <p>Cœur de scarole</p> <p>Cassoulet* (charcuterie Antoine)</p> <p>***</p> <p><i>Cantal AOP</i> </p> <p>Compote</p> |
|---|--|--|---|---|

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 pané

Mercredi : Poisson sauce basilic

Vendredi : Nuggets de blé et haricot lingot



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 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.