



Restaurant scolaire

Menus du 07 au 11 mars 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Fêtons la chandeleur	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre HVE flammande	Concombre vinaigrette	Céleri bio* rémoulade	Rosette*
Plat principal	Tortellinis BIO* pomodoro	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce orientale	Saucisse de Toulouse*	Colin poêlé au beurre MSC
Légume Féculent	***	Haricot plat	Boullgour	Macaronis bio*	Carottes CE2 persillées
Produit laitier	Petit suisse bio* aux fruits	Vache qui rit bio*	Emmental	Yaourt sucré fermier La Vache Occitane	Gouda
Dessert	Madeleine bio* pépites choco	Fruit bio*	Fruit	Crêpe sucrée vanillée	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

Salade flammande

Salade de pomme de terre, pomme, betterave

*La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements

Menus sans viande

Mardi : Nuggets de blé (plat)

Mercredi : Poisson sauce orientale (plat)

Jeudi : Omelette (plat)

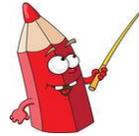
Vendredi : Surimi mayonnaise (entrée)



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 14 au 18 mars 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Chou blanc bio* </p> <p>Rôti de dinde sauce aux pruneaux</p> <p>Riz IGP de Camargue </p> <p>Yaourt fermier à la fraise </p> <p>La vache occitane</p> <p>Cookie bio* </p>	<p>Salade de perles façon taboulé</p> <p>Jambon grill* sauce fermiere</p> <p>Haricot vert HVE </p> <p>Edam</p> <p>Fruit bio* </p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette </p> <p>Haché de veau aux olives</p> <p>Polenta</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Compote BIO </p>	<p>Salade diablo vinaigrette</p> <p>Nuggets de poisson MSC </p> <p>Purée de potiron HVE</p> <p>Cantal AOP </p> <p>Biscuit bio* </p>	<p>Tarte au fromage</p> <p>Gnocchis sauce tomate et mozzarella</p> <p>*** </p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit BIO </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**

Salade diablo

Pâtes tricolores, tomates, poivrons

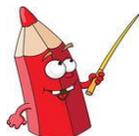
**La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements*

Menus sans viande

Lundi : Poisson sauce pruneaux

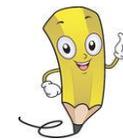
Mardi : Galette végétarienne

Mercredi : Omelette



Restaurant scolaire

Menus du 21 au 25 mars 2022



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

**Vendredi
Espagnol**

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

Mortadelle*	Coleslaw Bio mayonnaise	Taboulé	Salade de blé provençale	Salade verte
Sauté de veau au romarin	Galette végétarienne	Rôti de porc* au jus	Bâtonnets de poisson pané MSC	Paëlla au poulet
Poêlée du marché	Haricot lingot	Chou fleur CE2 sauté au paprika	Purée aux 3 légumes	***
Gélifié vanille	Fourme d'ambert AOP	Port Salut	Chanteneige BIO	Petit suisse BIO aux fruits
Sablé amande citron BIO	Fruit BIO	Fruit	Fruit BIO	Tarte flan

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

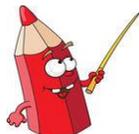
Menus sans viande

Lundi : Surimi mayonnaise (entrée) & Poisson sauce romarin (plat)
 Mercredi : Omelette
 Vendredi : Paëlla au poisson

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.





Restaurant scolaire

Menus du 28 mars au 01 avril 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi 	Vendredi
 Entrée	Tomates vinaigrette	Rosette*	Betterave vinaigrette	Salade de lentilles	Radis beurre 
 Plat principal	Boulettes de bœuf sauce bourguignonne	Escalope viennoise	Grignottes de porc* sauce curry 	Pizza BIO aux légumes 	Brandade de morue
 Légume Féculent	Semoule BIO 	Julienne de légumes BIO 	Blé	Carottes persillées	***
 Produit laitier	Yaourt sucré fermier La Vache Occitane 	Flan nappé caramel	Mimolette	Vache picon	Camembert 
 Dessert	Fruit BIO 	Galette au beurre BIO	Fruit 	Fruit	Compote bio 

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Boulettes tomate mozzarella (plat)
 Mardi : Oeufs dur mayonnaise (entrée) & Nuggets de blé (plat)
 Mercredi : Poisson sauce curry

Salade de lentilles
 Lentilles, mimolette, tomates

**La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements*



Restaurant scolaire

Menus du 04 au 08 avril 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de boulgour	Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Salade de pomme de terre	Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Rôti de dinde sauce moutarde	Haché de veau à la crème	Haut de cuisse de poulet rôti	Nuggets de poisson MSC	Raviolis Bio façon oriental à la lentille sauce tomate
Légume Féculent	Haricot vert HVE persil	Riz IGP de Camargue	Frites	Gratin de poireaux	***
Produit laitier	Petit suisse BIO aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Crème dessert BIO à la vanille	Gouda	Emmental BIO
Dessert	Gâteau basque	Fruit BIO	Petit beurre	Fruit BIO	Fruit

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

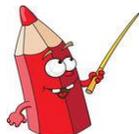
Menus sans viande

Lundi : Omelette

Mardi : Poisson à la crème

Mercredi : Poisson pané

Jeudi : Friand au fromage (entrée)



Restaurant scolaire

Menus du 11 au 15 avril



	Lundi	Mardi 	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Entrée	Salade de pâtes	Céleri bio rémoulade 	Betterave BIO vinaigrette 	Salade de riz mexicaine	Salade 3 couleurs vinaigrette
 Plat principal	Colin MSC sauce bahianaise 	Galette à l'italienne	Spaghettis carbonara* ***	Jambon* grill sauce strogonoff	Cordon bleu
 Légume Féculent	Duo de carottes CE2 jaunes et oranges	Lentilles sauce tomate		Haricot beurre HVE persillé 	Poêlée du marché
 Produit laitier	Yaourt sucré 	Fourme d'ambert AOP 	Maestro vanille	Mimolette 	Carré frais BIO 
 Dessert	Fruit	Mousse chocolat	Fruit	Madeleine bio pépites choco 	Fruit BIO 

Les familles d'aliments :

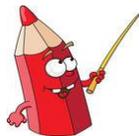
 Viandes, poissons et oeufs
  Légumes & fruits
  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
  produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Mercredi : Spaghettis carbonara de la mer
 Jeudi : Poisson sauce strogonoff
 Vendredi : Nuggets de blé



Restaurant scolaire

Menus du 18 au 22 avril



	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi Fêtons Pâques!	Vendredi
Entrée 					
Plat principal 	Pizza	Concombre BIO vinaigrette 	Taboulé	Salade verte	Rosette*
Légume Féculent 	Tajine de légumes & pois chiches	Lasagnes au boeuf	Lieu noir MSC sauce crème 	Boulettes d'agneau au jus	Sauté de veau colombo
Produit laitier 	Semoule BIO 	***	Jardinière de légumes	Haricot lingot	Mélange légumes campagnard
Dessert 	Petit suisse bio aux fruits 	Chanteneige BIO 	Gouda	Yaourt fermier vanille 	Emmental
	Fruit BIO 	Compote BIO 	Biscuit palmier	Moelleux au chocolat	Fruit BIO 

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Mardi : Tortellinis ricotta épinards à la crème

Jeudi : Poisson court bouillon

Vendredi : Oeuf dur mayonnaise & Feuilleté au fromage