



Restaurant scolaire

Menus du 09 au 13 mai

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate bio* croque au sel	Salade de blé bio* provençale	Salade de perles	Betterave bio* vinaigrette	Salade verte
Plat principal	Tortellinis bio* pomodora sauce crème	Filet de poulet sauce basquaise	Rôti de porc à la moutarde*	Calamars à la romaine	Bœuf bourguignon
Légume Féculent	***	Mélange légumes campagnard	Jeunes carottes sautées	Poêlée du marché	Riz IGP
Produit laitier	Yaourt sucré La vache occitane	Carré frais	Gouda bio*	Petit suisse arôme bio*	Camembert
Dessert	Cookie bio*	Fruit bio*	Fruit	Madeleine 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

Menus sans viande

Mardi : Poisson basquaise
 Mercredi : Tarte au fromage
 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 porc du mercredi 11/05 est origine France.

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 en Allemagne	Mardi en Espagne	Mercredi	Jeudi en Angleterre	Vendredi en Grèce
Entrée	Salade de pomme de terre CE2 mayonnaise	Crêpe tomate mozza	Pâté de campagne*	Cœur de scarole	Salade de pâtes bio* à la grecque
Plat principal	Façon "Currywast"* (saucisse sauce tomate & curry)	Riz bio* à l'espagnol	Haché de veau au jus	Poisson façon "fish and chips" MSC	Aiguillettes de poulet à la grecque
Légume Féculent	Chou vert	***	Coquillettes bio*	Frites	Brunoise du soleil
Produit laitier	Yaourt fermier à la fraise La Vache Occitane	Cantal AOP	Fromage blanc sucré	Edam bio*	Vache qui rit bio*
Dessert	Galette au beurre bio*	Fruit bio*	Fruit bio*	Tarte flan	Mousse chocolat

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

Brunoise du soleil :

Tomates, courgettes, aubergines, oignons, poivrons rouges et jaunes

* Ces compositions ne sont pas exhaustives et sont susceptibles d'être modifiées selon nos approvisionnements.

Menus sans viande

Lundi : Poisson façon "currywast"
 Mercredi : Thon mayonnaise (entrée) & Omelette (plat)
 Vendredi : Poisson sauce grecque

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

Occitanie Restauration vous informe que la viande de porc du lundi 15/05 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 23 au 27 mai



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Œuf dur bio* **mayonnaise**

Galette végétarienne **aux légumes**

Purée de pois cassés

Yaourt sucré bio*

Biscuit roulé fraise

Rosette*

Jambon* grill au jus

Printanière de légumes

Emmental bio*

Fruit bio*

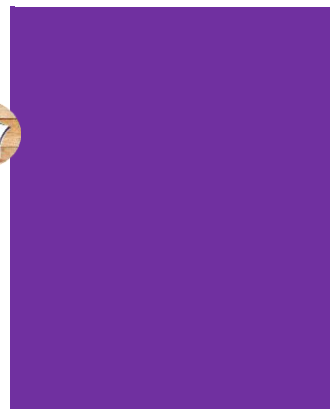
Tomates tranchées vinaigrette

Sauté de bœuf sauce marengo

Riz IGP

Chanteneige bio*

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

Menus sans viande

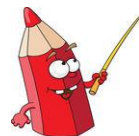
Mardi : Friand au fromage (entrée) & Omelette

Mercredi : Colin sauce marengo

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 30 mai au 03 juin

Menus des enfants de Fronton



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes bio* vinaigrette	Céleri bio* rémoulade	Saucisson à l'ail*	Salade verte	Concombre bio* vinaigrette
Plat principal	Lasagnes au boeuf	Cordon bleu	Colin MSC sauce diable	Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine	Riz bio* cantonnais
Légume Féculent	***	Mijoté de pomme de terre CE2 et petits pois	Haricot beurre CE2	Lentilles	***
Produit laitier	Petit suisse arôme bio*	Vache picon	Gouda	Yaourt sucré la Vache occitane	Edam bio*
Dessert	Palmier	Compote bio*	Fruit	Fruit 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

Menus sans viande

Lundi : Tortellinis ricotta épinards sauce crème

Mardi : Poisson pané

Mercredi : Surimi mayonnaise

Jeudi : Nuggets de blé

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 porc du jeudi 02/06 est origine France.

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.