

# Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 juin



**Lundi**

**Mardi en Amérique**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

 Entrée
 Plat principal
 Légume Féculent
 Produit laitier
 Dessert



**Coleslaw**

**Wings de poulet fermier** 

**Pommes rissolées**

**Yaourt sucré**

**Muffin vanille pépite chocolat**

**Œuf dur mayonnaise**

**Grignottes de porc\* sauce charcutière**

**Brunoise de légumes**

**Petit suisse aux fruits**

**Fruit bio\*** 

**Betterave bio\* vinaigrette** 

**Loubia (haricot lingot & pomme de terre)**

\*\*\* 

**Saint Paulin**

**Mousse chocolat bio\*** 

**Mortadelle\***

**Nuggets de poisson MSC** 

**Épinards bio\* béchamel** 

**Vache qui rit**

**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

**Menus sans viande**

**Lundi** : Colin en sauce

**Mardi** : Feuilleté au fromage

**Vendredi** : Thon mayonnaise

# Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 juin



Vendredi à la fête  
foraine

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi à la fête foraine
Entrée	Salade de riz arlequin	Salade 3 couleurs	Salade de pâtes marco polo	Concombre vinaigrette	Cœur de scarole
Plat principal	Escalope viennoise	Boulettes de bœuf bio*	Poisson meunière	Colombo de légumes	Chipolata* & merguez*
Légume Féculent	Courgettes bio* persillées	Macaronis	Julienne	Blé bio*	Frites
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Petit moulé nature	Edam bio*	Cantal AOP	Yaourt sucré
Dessert	Fruit bio*	Fruit	Tarte chocolat	Flan caramel	Gaufre

## 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 : Omelette

Mardi : Poisson sauce curry

Vendredi : Nuggets de poisson

# Restaurant scolaire

Menus du 20 au 24 juin

Menus des enfants de Villemoustaussou

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Entrée	Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Salade de tomate bio* mozzarella ciboulette	Salade verte et croûtons
 Plat principal	Jambon grill au jus*	Rôti de dinde sauce normande	Sauté de bœuf au paprika	Beignets de calamars	Tortellinis bio* provençale sauce tomate
 Légume Féculent	Carottes persillées	Purée bio*	Haricot vert HVE	Riz IGP pilaf	***
 Produit laitier	Vache qui rit bio*	Petit suisse bio*	Gélatifié vanille	Saint Paulin	Emmental
 Dessert	Fruit bio*	Fruit	Madeleine	Compote bio*	Crêpe au 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

### Menus sans viande

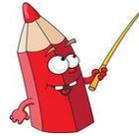
Lundi : Galette végétarienne

Mardi : Poisson sauce normande

Mercredi : Tarte au fromage

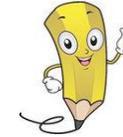
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.  
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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 27 juin au 01 juillet



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p><b>Carottes râpées vinaigrette</b></p> <p><b>Colin MSC sauce oseille</b> </p> <p><b>Poêlée du marché</b></p> <p><b>Flan caramel</b></p> <p><b>Fruit</b></p>	<p><b>Rosette*</b></p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p><b>Haricot plat persillé</b></p> <p><b>Petit suisse bio*</b> </p> <p><b>Gâteau basque</b></p>	<p><b>Concombre tzaziki</b></p> <p><b>Grignottes de porc* sauce barbecue</b></p> <p><b>Blé bio*</b> </p> <p><b>Tartare ail et fines herbes</b></p> <p><b>Fruit bio*</b> </p>	<p><b>Ouf dur bio*</b> </p> <p><b>mayonnaise</b></p> <p><b>Gratin de pâtes bio* à la provençale</b> </p> <p>***</p> <p><b>Emmental bio*</b> </p> <p><b>Brownie</b></p>	<p><b>Radis beurre</b></p> <p><b>Aiguillettes de poulet sauce moutarde</b></p> <p><b>Riz bio*</b> </p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Fruit bio*</b> </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

**Mardi :** Surimi mayonnaise (entrée)  
& Poisson meunière

**Mercredi :** Boulettes végétarienne sauce barbecue

**Vendredi :** Poisson sauce moutarde



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 04 au 07 juillet

Menus Anti gaspi

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

<b>Salade napolitaine</b>	<b>Céleri bio rémoulade</b>	<b>Pâté de campagne*</b>	<b>Betterave vinaigrette</b>	
<b>Thon</b>	<b>Rougail de saucisse*</b>	<b>Haché de bœuf sauce niçoise</b>	<b>Œufs durs</b>	
<b>Haricot vert &amp; maïs</b>	<b>Purée bio*</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Salade de perles façon taboulé</b>	
<b>Petit moulé nature</b>	<b>Crème dessert</b>	<b>Edam</b>	<b>Yaourt sucré La Vache Occitane</b>	
<b>Fruit bio</b>	<b>Compote</b>	<b>Fruit</b>	<b>Tarte flan</b>	

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 sauce rougail

**Mercredi :** Thon mayonnaise (entrée) & Galette végétarienne (plat)