

# Restaurant scolaire

Menus du 01 au 02 septembre 2022

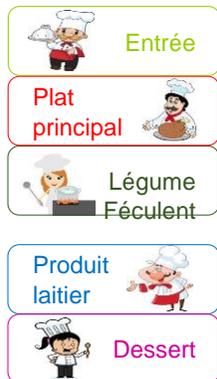
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Radis beurre  
Tortelinis bio\*  
pomodora mozzarella  
\*\*\*  
Flan nappé caramel  
Biscuit Palmier

Salade de riz bio\*  
Chipolata\*  
charcuterie Antoine  
Purée crécy bio (pomme de terre & carottes)  
Saint Paulin  
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 : Nuggets de poisson

## BIENVENUE A TOUS

L'équipe d'Occitanie Restauration vous souhaite à tous une bonne rentrée !  
Nous sommes impatients de démarrer cette nouvelle année scolaire avec vous et nous espérons que vous allez vous régaler!



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 02/09 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.



# Restaurant scolaire

Menus du 05 au 09 septembre



## Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Rosette\***

**Carbonade de bœuf**

**Tortis tricolores**

**Pointe de brie à la coupe**

**Fruit**

## Mardi

**Salade de pâtes**

**Jambon grill\* sauce fermière**

**Haricot vert HVE**

**Yaourt sucré La Vache Occitane**

**Compote bio**

## Mercredi

**Crêpe au fromage**

**Filet de poulet basquaise**

**Julienne de légumes**

**Fromage blanc sucré**

**Fruit**

## Jeudi

**Melon**

**Galette de céréales et de légumes**

**Lentilles blondes**

**Edam bio**

**Madeleine bio**

## Vendredi sans fourchettes

**Tomate HVE**

**croque au sel**

**Nuggets de poisson MSC**

**Frites**

**Carré ligueil à la coupe**

**Fruit bio**

### Les familles d'aliments :

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

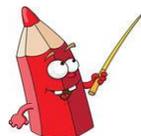
Légendes : \* **Présence de porc**

### **Vendredi tout est permis!**

Exceptionnellement, Vendredi 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 ustensile. Vendredi nous allons faire comme nos ancêtres : manger à la main. Lavez-vous bien les mains avant et après le repas! Bon appétit!

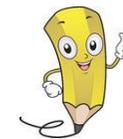
### Menus sans viande

**Lundi** : Oeuf dur mayonnaise (entrée) & carbonade de poisson (plat)  
**Mardi** : Tarte fromage & basilic (plat)  
**Mercredi** : Filet de poisson sauce basquaise



# Restaurant scolaire

Semaine du 12 au 16 septembre



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	<b>Taboulé</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Betterave vinaigrette</b>	<b>Saucisson à l'ail*</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>
Plat principal	<b>Aiguillettes de poulet au jus</b>	<b>Haché de bœuf sauce barbecue</b>	<b>Blanquette de veau</b>	<b>Poisson pané MSC</b>	<b>Falafels sauce tajine</b>
Légume Féculent	<b>Choux fleurs CE2 sautés au curry</b>	<b>Printanière de légumes</b>	<b>Riz bio</b>	<b>Gratin de courgette gratinée à la mozzarella</b>	<b>Pennes bio* complètes</b>
Produit laitier	<b>Petit suisse arôme bio</b>	<b>Gouda bio</b>	<b>Emmental</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Vache qui rit bio</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>	<b>Flan nappé caramel</b>	<b>Biscuit roulé fraise</b>	<b>Fruit bio</b>

## Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

\* Présence de porc

## Les falafels !

Cette spécialité culinaire est très répandue au Proche-orient. Ce sont des boulettes de pois chiches, mélangés à diverses épices, frites dans l'huile.

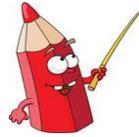
## Menus sans viande

Lundi : Omelette (plat)

Mardi : croque veggy tomate (plat)

Mercredi : blanquette de poisson (plat)

Jeudi : oeuf dur mayonnaise (entrée)

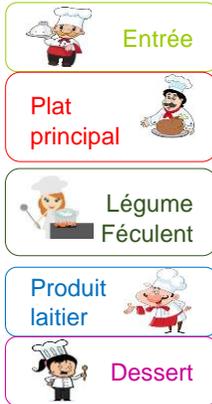


# Restaurant scolaire

Semaine du 19 au 23 septembre



## Lundi



**Persillade de pomme de terre CE2**   
**Cordon bleu**   
**Salsifis sauce tomate**  
**Gélinié vanille**  
**Madeleine bio** 

## Mardi

**Chou blanc mayonnaise**   
**Rôti de dinde sauce strogonoff**  
**Purée bio**   
**Cantal AOP**   
**Compote bio** 

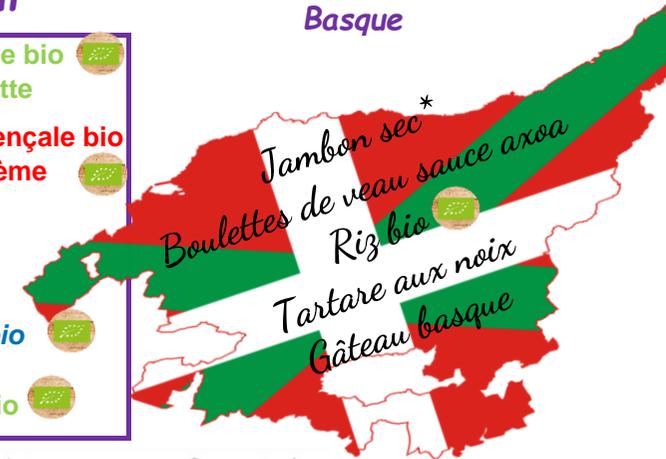
## Mercredi

**Salade de perles façon taboulé**  
**Cubes de colin panés MSC aux 3 céréales**   
**Haricot plat persillé**  
**Yaourt arôme**  
**Fruit**

## Jeudi

**Concombre bio vinaigrette**   
**Tortellinis povençale bio sauce crème**   
\*\*\*  
**Edam bio**   
**Fruit bio** 

## Un Vendredi au Pays Basque



### Les familles d'aliments :

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

Légendes :

\* Présence de porc

*L'axoa, le symbole gastronomique du Pays Basque ! Dans la langue Basque, axoa veut dire "hachée". A l'origine, l'axoa se cuisine avec du veau mais la recette est tout aussi délicieuse avec du boeuf. La viande est soit hachée, soit coupée en petits morceaux.*

### Menus sans viande

Lundi : Nuggets de blé (plat)  
Mardi : Poisson sauce strogonoff (plat)  
Vendredi : Salade de tomate et poivron (entrée) & Poisson sauce axoa (plat)

# Restaurant scolaire

Menus du 26 au 30 septembre

Semaine des enfants de la ville de Fronton



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Carottes râpées bio vinaigrette	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes diablo	Cœur de scarole
Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce curry	Galette de légumes & céréales	Grignottes de porc* sauce fermière	Calamars à la romaine	Chipolata* / merguez* (charcuterie Antoine)
Légume Féculent	Chou romanesco persillés	Petits pois	Riz bio	Ratatouille	Frites bio
Produit laitier	Pont évéque AOP à la coupe	Gouda bio	Samos	Yaourt fraise La Vache Occitane	Crème dessert chocolat
Dessert	Compote bio	Cookie bio	Fruit bio	Fruit bio	Biscuit bio

## Les familles d'aliments :

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

Légendes :

\* Présence de porc

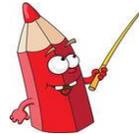
### Menus sans viande

Lundi : Filet de poisson sauce curry  
 Mercredi : Omelette  
 Vendredi : Poisson meunière

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

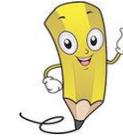
Occitanie Restauration vous informe que la viande de porc et boeuf du vendredi 30/09 est origine France.

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.



# Restaurant scolaire

Semaine du 03 au 07 octobre



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

<p><b>Duo de crudités</b> </p> <p><b>Pâtes carbonara*</b></p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc nature</b></p> <p><b>Confiture de fraise</b></p>	<p><b>Salade de blé vinaigrette</b></p> <p><b>Émincés de poulet sauce moutarde</b></p> <p><b>Haricot beurre CE2</b> </p> <p><b>Flan nappé caramel</b></p> <p><b>Fruit bio</b> </p>	<p><b>Crêpe au fromage</b></p> <p><b>Sauté de veau sauce chasseur</b></p> <p><b>Poêlée bâtonnière de carottes</b></p> <p><b>Buchette de chèvre à la coupe</b></p> <p><b>Liégeois chocolat</b></p>	<p><b>Mortadelle*</b></p> <p><b>Bâtonnets de poisson MSC pané</b> </p> <p><b>Poêlée du marché</b></p> <p><b>Vache qui rit bio</b> </p> <p><b>Fruit bio</b> </p>	<p><b>Macédoine mayonnaise</b></p> <p><b>Semoule à l'orientale</b></p> <p>***</p> <p><b>Emmental bio</b> </p> <p><b>Tarte pomme normande</b></p>
---	--	---	---	--

## 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 : sauce carbonara de la mer (fruits de mers)  
 Mardi : Filet de poisson à la moutarde  
 Mercredi : Croque veggy tomate (plat)  
 Jeudi : Oeuf dur mayonnaise (entrée)

# Restaurant scolaire

Semaine Du 10 au 14 octobre  
*SEMAINE DES SAVEURS AUTOUR DES ÉPICES*



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate HVE croque au sel	Salade pépinette au curcuma	Betterave vinaigrette	Céleri fromage blanc & paprika	Pâté de campagne*
Plat principal	Cari de poulet	Curry de légumes au lait de coco	Tajine de viande de boeuf hachée	Colombo de saucisse de volaille	Marmite de poisson MSC
Légume Féculent	Purée bio	Haricot lingot	Blé bio	Riz bio	Haricot plat persillé
Produit laitier	Carré président	Petit suisse arôme bio	Edam	Yaourt nature	Bleu à la coupe
Dessert	Compote	Madeleine bio	Maestro vanille	Crème de marron	Fruit

## Les familles d'aliments :

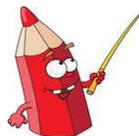
Viandes, poissons et oeufs   
 Légumes & fruits   
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs   
 produits laitiers

Légendes : \* Présence de porc

### Menus sans viande

Lundi : Cari de poisson  
 Mercredi : Tajine de poisson  
 Jeudi : Pâtes fourrées aux lentilles et aux épices (plat complet)  
 Vendredi : Oeuf dur mayonnaise (entrée)

*La semaine du goût permet de proposer aux enfants l'exploration des sens gustatifs. C'est un événement 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.*



# Restaurant scolaire

Semaine du 19 au 23 octobre



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Chou blanc bio mayonnaise**

**Saucisse de Toulouse\***

**Farfalles**

**Fourme d'ambert AOP**

**Pêche au sirop**

**Persillade de pommes de terre CE2**

**Escalope viennoise**

**Purée crécy bio\***

**Flan nappé caramel**

**Fruit bio**

**Surimi mayonnaise**

**Rôti de porc\* au jus**

**Lentilles**

**Yaourt arôme**

**Fruit**

**Salade verte**

**Pâtes bio aux légumes et mozzarella**

\*\*\*

**Gouda bio**

**Tarte au chocolat**

**Salade de pâtes**

**Cubes de colin panés MSC aux 3 céréales**

**Epinards béchamel**

**Crème dessert vanille**

**Fruit**

Les familles d'aliments :

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

Légendes : \* Présence de porc

*Bonnes vacances !*

**Menus sans viande**

Lundi : Poisson pané  
Mardi : Omelette  
Mercredi : 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.  
Occitanie Restauration vous informe que la viande de porc du lundi 19/10 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.