

Restaurant scolaire

Menus du 01 au 02 septembre 2022

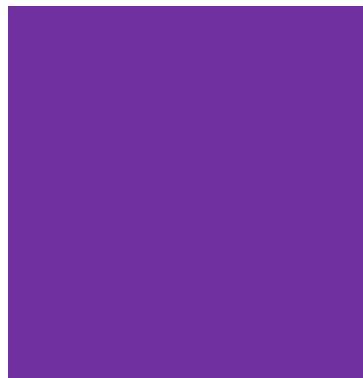
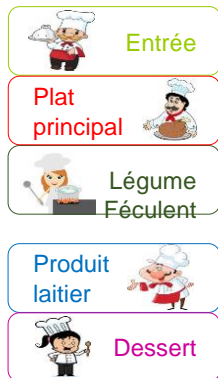
Lundi

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	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi sans fourchettes
Entrée	Rosette*	Salade de pâtes	Crêpe au fromage	Melon	Tomate HVE
Plat principal	Carbonade de bœuf	Jambon grill* sauce fermière	Filet de poulet basquaise	Galette de céréales et de légumes	Nuggets de poisson MSC
Légume Féculent	Tortis tricolores	Haricot vert HVE	Julienne de légumes	Lentilles blondes	Frites
Produit laitier	Pointe de brie à la coupe	Yaourt sucré La Vache Occitane	Fromage blanc sucré	Edam bio	Carré ligueil à la coupe
Dessert	Fruit	Compote bio	Fruit	Madeleine bio	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
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Taboulé

Aiguillettes de poulet au jus

Choux fleurs CE2 sautés au curry

Petit suisse arôme bio

Fruit

Céleri rémoulade

Haché de bœuf sauce barbecue

Printanière de légumes

Gouda bio

Fruit

Betterave vinaigrette

Blanquette de veau

Riz bio

Emmental

Flan nappé caramel

Saucisson à l'ail*

Poisson pané MSC

Gratin de courgette gratinée à la mozzarella

Yaourt sucré

Biscuit roulé fraise

Carottes râpées bio vinaigrette

Falafels sauce tajine

Pennes bio* complètes

Vache qui rit bio

Fruit bio

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

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

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

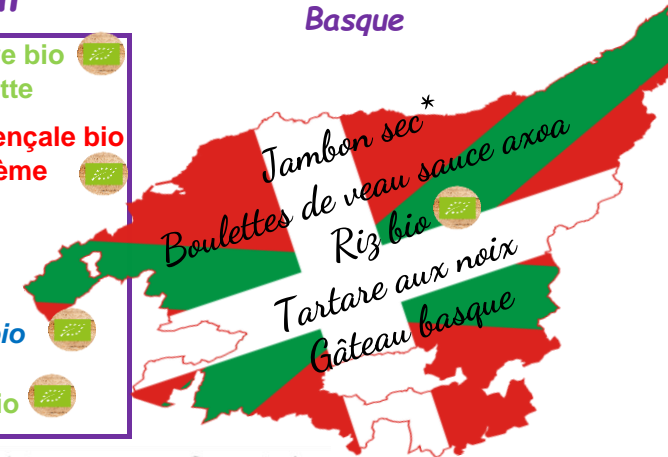
Concombre bio vinaigrette 

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)

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. 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 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>Duo de crudités </p> <p>Pâtes carbonara*</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Salade de blé vinaigrette</p> <p>Émincés de poulet sauce moutarde</p> <p>Haricot beurre CE2 </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Fruit bio </p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Sauté de veau sauce chasseur</p> <p>Poêlée bâtonnière de carottes</p> <p>Buchette de chèvre à la coupe</p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p>Mortadelle*</p> <p>Bâtonnets de poisson MSC pané </p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Fruit bio </p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Semoule à l'orientale</p> <p>***</p> <p>Emmental bio </p> <p>Tarte pomme normande</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.