



Restaurant scolaire

Menus du 09 au 12 mai

**ENSEMBLE
CONTRE LE GASPI**

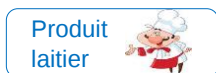
Lundi

Mardi

Mercredi

**Jeudi
Stop gaspi**

Vendredi



Tomate croque au sel

Pâtes cappelletti
Tex Mex
à la crème de curry

Emmental bio

Cookie nougatine

Crêpe au fromage

Filet de poulet citron
origan

Mélange de légumes
campagnards

Yaourt arôme

Fruit bio

Carottes bio
râpées vinaigrette

Hachis parmentier
(purée bio)

Carré frais

Madeleine

Pâté de campagne*

Calamars à la romaine

Courgettes bio
persillées

Carré ligueil à la coupe

Fruit bio

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Profuit Fermier

Occitanie restauration

S'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette journée d'action consiste à accélérer les changements des comportements de chacun, proposer des solutions pour limiter le gaspillage et le réduire dans les restaurants.

Nos menus sont réalisés en fonction des retours de nos clients afin de nous ajuster au mieux au goût des enfants et de jeter le moins possible, sans oublier, bien sûr, l'équilibre alimentaire!

Menus sans viande

Mercredi : Boulettes végétariennes en sauce

jeudi : Hachis parmentier de poisson

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 bœuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 15 au 17 mai

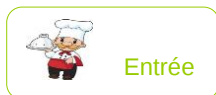
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



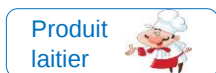
Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Betterave CE2
vinaigrette



Boulettes tomate
mozzarella sauce
provençale

Pommes de terre
parisiennes

Saint paulin

Fruit bio



Taboulé

Cordon bleu

Jeunes carottes sautées

Petit suisse aromatisé

Biscuit

Céleri rémoulade

Lieu noir
sauce basilic



Riz bio



Flan nappé caramel

Fruit

Légendes :



Haute valeur environnementale



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Présence de porc



Œuf de France



Label rouge



Pêche responsable



Agriculture biologique



Produit Fermier

Menus sans viande

Mardi : Escalope panée végétale



Restaurant scolaire

Menus du 22 au 26 mai

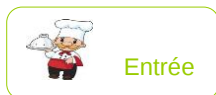
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



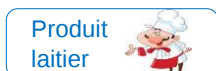
Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Salade de perles



Paupiette de dinde
sauce champêtre

Haricots verts HVE
persillés



Vache picon

Compote

Carottes bio
râpées vinaigrette



Jambon grill*
au jus

Purée

Yaourt sucré

Fruit bio



Chou blanc mayonnaise

Aiguillettes de poulet
sauce tandoori

Semoule bio



Fromage blanc sucré

Plumetis à la vanille

Salade tomate
mozzarella

Galette à l'italienne

Lentilles

Edam bio



Fruit

Rosette*

Bâtonnets de poisson
panés

Blé bio &
ratatouille



Camembert à la coupe

Biscuit crostatine



Légendes :

-  Haute valeur environnementale
-  Appellation d'origine protégée
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  * Présence de porc
-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Produit Fermier

Menus sans viande

Lundi : Omelette

Mardi : Nuggets de blé

Mercredi : Poisson sauce tandoori

Vendredi : Oeuf dur mayonnaise

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 29 mai au 02 juin

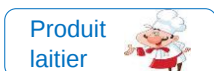
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Betterave CE2 
vinaigrette

Bœuf bourguignon 

Polenta

Petit louis

Fruit

Salade de farfalles

Grignottes de porc* 
sauce barbecue

Haricots beurres
CE2 

Petit suisse bio 
aux fruits

Biscuit

Radis beurre

Nuggets de poisson 

Printanière de légumes

Mimolette

Tarte citron

Concombre bio 
à la crème

Riz bio 
à la sicilienne

Gouda bio 

Maestro vanille

Légendes :

 Haute valeur environnementale

 Appellation d'origine protégée

 Viande bovine française

 Viande porcine française

 Volaille française

 Certification environnementale niveau 2

* Présence de porc

 Oeuf de France

 Label rouge

 Pêche responsable

 Agriculture biologique

 Produit Fermier

Menus sans viande

Mardi : Filet de poisson court bouillon

Mercredi : Crêpe 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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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.