Restaurant scolaire

Menus du 05 au 09 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi California Beach	Vendredi
Entrée	Tomate croque sel	Persillade de pomme de terre CE2 à l'échalote	Salade de riz	Duo de crudités bio vinaigrette	Céleri rémoulade
Plat principal	Tortellinis bio pomodoro	Rôti de dinde sauce niçoise	Steak haché bio au jus	Fish burger	Saucisse de Toulouse* froide
Légume Féculent	***	Carottes bio persillées	Haricot plat	Pommes rosties	Pennes bio
Produit laitier	Yaourt arôme	Carré frais	Saint paulin	Petit suisse arôme	Emmental
Dessert	Fruit bio	Compote	Fruit	Muffin	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

Menus sans viande

Mardi : Filet de poisson sauce niçoise
Mercredi : Galette végétarienne
Vendredi : Nuggets de blé

A l'approche des vacances d'été, partons aux états-Unis sur les plages de Californie!
Ambiance décontractée, ensoleillée et festive.

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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 12 au 16 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes	Œuf dur mayonnaise	Saucisson à l'ail*	Concombre vinaigrette	Melon
Plat principal	Sauté de poulet au citron et à l'origan	Galette végétarienne	Poisson pané	Tomate farcie	Jambon blanc*
Légume Féculent	Haricots verts HVE	Salade de blé en vinaigrette	Épinards béchamel	Riz bio	Coquillettes HVE
Produit laitier	*Liégeois à la vanille*	*Camembert à la coupe*	*Edam bio*	*Yaourt arôme*	*Vache qui rit bio*
Dessert	Madeleine	Fruit bio	Tarte flan	Fruit bio	Mousse au chocolat

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

Menus sans viande

Lundi : Filet de poisson sauce citron et origan
Mercredi : Salade de pomme de terre (entrée)
Jeudi : tomate farcie végétarienne
Vendredi : Filet de poisson rondelle de citron

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.

OCCITANIE RESTAURATION
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

Restaurant scolaire

Menus du 19 au 23 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	jeudi	Vendredi Basque
Entrée	Salade de riz	Taboulé	Betterave bio vinaigrette	Carottes bio râpées vinaigrette	Salade verte
Plat principal	Escalope viennoise	Filet de merlu sauce cocotte	Paupiette de veau sauce curry	Gratin de pâtes bio mozzarella & petits pois	Axoa de bœuf
Légume Féculent	Ratatouille	Mélange de légumes campagnards	Pommes de terre parisiennes	***	Riz bio
Produit laitier	*Tartare ail et fines herbes*	*Gouda bio*	*Gélifié vanille*	*Emmental*	*Petit suisse arôme*
Dessert	Compote bio	Fruit bio	Fruit bio	Mousse chocolat	Gâteau basque

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

Menus sans viande

Lundi : escalope pannée végétale
Mercredi : Filet de poisson sauce curry
Vendredi : axoa de poisson

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 26 au 30 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi ITALIEN	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade de pomme de terre CE2	Surimi mayonnaise	Tomate basilic	Pâté de campagne*
Plat principal	Jambon blanc*	Pizza au fromage	Galette complète* sarrasin	Lasagnes au boeuf	Nuggets de poisson
Légume Féculent	Macaronis bio	Haricots beurres CE2	Carottes bio persillées	***	Brunoise de légumes
Produit laitier	Edam bio	Petit moulé	Crème dessert vanille	Yaourt arômatisé	Coulommier à la coupe
Dessert	Rocher noix de coco	Fruit bio	Fruit bio	Biscuit palmier	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

Menus sans viande

Lundi : Filet de poisson sauce diable
Mercredi : Crêpe au fromage
Jeudi : Lasagnes au saumon
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 03 au 07 juillet

Semaine Anti Gaspi'

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pâtes	Carottes bio râpées vinaigrette	Rosette*	Radis beurre
Plat principal	Roulé au fromage	Cordon bleu	Quenelle de volaille sauce niçoise	Thon	Saucisse froide*
Légume Féculent	Épinards en béchamel	Ratatouille	Printanière de légumes	Haricots verts & maïs	Chips
Produit laitier	*Rouy à la coupe*	*Crème dessert*	*Petit suisse arôme bio*	*Chanteneige bio*	*Mimolette*
Dessert	Compote	Fruit bio	Biscuit bio	Tarte au chocolat	Mister freeze

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*

Menus sans viande

Mardi : Nuggets de blé
Mercredi : Filet de poisson sauce niçoise
Jeudi : Oeuf dur mayonnaise
Vendredi : Surimi

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.