



Restaurant scolaire

Menus du 4 au 8 Septembre 2023



MENU RUGBY

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Tomate croc sel

Tortellinis pomodoro sauce crème

Edam

Mousse au chocolat

Salade de riz

Poisson pané

Haricots beurre méridional

Petit suisse aromatisé

Fruit

Melon

Colin sauce citron

Blé

Camembert à la coupe

Compote pomme banane

Carottes râpées

Jambon de poulet

Torsades

Yaourt sucré

Fruit

Radis

Wings de poulet

Chips

Petit moulé

Tarte au chocolat

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

- * Présence de porc**
- 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 : Croc fromage

Jeudi : Omelette

Vendredi : 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.

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 - M.LANGER

Menus du 4 au 8 Septembre 2023



MENU RUGBY

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Tomate croc sel Œuf dur Salade de riz Edam Mousse au chocolat	Betteraves Tortellinis pomodoro sauce crème ***** Petit suisse aromatisé Fruit	Melon Colin sauce citron Blé Camembert à la coupe Compote pomme banane	Carottes râpées Jambon de poulet Torsades Yaourt sucré Fruit	Radis Wings de poulet Chips Petit moulé Tarte au chocolat
--	--	---	---	--

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

*** Présence de porc**

- 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 : Croc fromage

Jeudi : Omelette

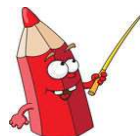
Vendredi : Nuggets de blé



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

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 11 au 15 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Saucisse *

Jardinière de légumes

Carré liguel à la coupe

Fruit

Betteraves vinaigrette

Blanquette de veau

Riz

Yaourt brassé au fruits

Palmier

Persillade de pomme de terre

Haut de cuisse de poulet au jus

Epinards à la crème

Gouda

Gélifié vanille

Salade de tomates

Palet végétarien à la montagnarde

Purée

Petit suisse aromatisé

Fruit

Salade de pâtes

Calamar à la romaine

Petits pois carottes

Petit Louis

Compote de pomme

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

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

Menus sans viande

Lundi : Tarte au fromage

Mardi : Colin sauce beurre blanc

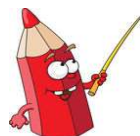
Mercredi : Galette quinoa provençale



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 18 au 22 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Betteraves

Paupiette de veau à la moutarde

Haricots verts persillés

Buchette de chèvre

Compote

Salade de pâtes

Grignotines de porc sauce barbecue *

Choux fleur persillé

Petit suisse sucré

Fruit

Concombre vinaigrette

Paella au poulet

Vache qui rit

Mousse au chocolat

Melon

Omelette

Coquillettes

Yaourt arôme

Fruit

Salade de lentilles paysanne

Colin poêlé

Carottes persillées

Emmental

Gâteau basque

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

- 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
- Profuit Fermier

Menus sans viande

Lundi : Surimi / Colin sauce thym citron

Mardi : Boulette végétale sauce tomate

Mercredi : Paella au poisson

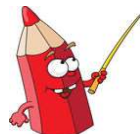
Vendredi : Salade de pâtes



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 25 au 29 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Carottes râpées

Carbonade de bœuf

Blé

Carré Président

Fruit

Salade de pomme de terre méditerranéenne

Haut de cuisse de poulet rôti

Ratatouille

Yaourt sucré

Twibio au chocolat

Cèleri rémoulade

Tomate farcie *

Farfalles

Tartare

Maestro chocolat

Salade de riz

Colin sauce dugléré

Brocolis persillés

Petit suisse aromatisé

Fruit

Concombre vinaigrette

Hachis végétal

Cantal

Flan vanille

Les familles d'aliments :

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

Légendes : *** Présence de porc**

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

Menus sans viande

Lundi : Gratin de poisson

Mardi : Palet maraicher

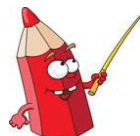
Mercredi : Poisson pané



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 2 au 6 Octobre 2023



Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Blé provençal

Haché de bœuf sauce barbecue

Courgettes persillées

Mimolette

Fruit

Mardi

Betteraves vinaigrette

Aiguillette de poulet au jus

Lentilles

Edam

Gélatifé chocolat

Mercredi

Taboulé

Wings de poulet

Choux fleur béchamel

Livarot à la coupe

Fruit

Jeudi

Salade verte

Gratin de tortis à la provençale

Yaourt arôme

Fouace aveyronnaise

Vendredi

Salade de riz arlequin

Hoki sauce citron origan

Jardinière de légumes

Petit moulé

Compote

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

- 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 : Nuggets de blé

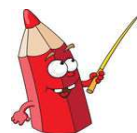
Mardi : Croc fromage

Mercredi : Surimi mayonnaise / 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.
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 9 au 13 Octobre 2023



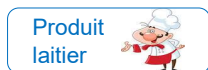
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Taboulé

Cordon bleu

Chou romanesco persillé

Yaourt aromatisé

Fruit

Carottes râpées

Sauté de veau marengo

Riz

Vache qui rit

Compote

Salade de pois chiches à la portugaise

Colombo de saucisse de volaille

Haricots plats persillés

Petit suisse sucré

Palmier

Chou blanc vinaigrette

Colin poêlé

Duo pomme de terre carottes

Petit Louis

Fruit

Salade de pomme de terre

Veggi burger

Epinards béchamel

Gouda

Maestro chocolat

Les familles d'aliments :

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

Légendes : *** Présence de porc**

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

Menus sans viande

Lundi : Escalope panée végétale
Mardi : Colin sauce citron
Mercredi : Boulette végétale sauce tomate



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.



Lundi



Mardi

Restaurant scolaire

Menus du 16 au Octobre 2023



Jeudi



Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Concombre maïs vinaigrette Chakalaka Semoule Saint paulin Mousse au chocolat	Salade de riz Barbecue snags * Purée de patate douce Petits suisse aromatisé Fruit	Betteraves Lasagnes bolognaise **** Yaourt sucré Fruit	Coleslaw Colin façon fish and chips Frites au four Crème vanille Crumble aux pommes	Salade de blé thon Haut de cuisse de poulet chimichurri Courgettes sauce salsa Chanteneige Ananas au sirop
---	--	---	--	--

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

- 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 : Saucisse végétale
Mercredi : Lasagnes chèvre épinards
Vendredi : Galette quinoa provençale

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.

