



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

EPIPHANIE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI EPIPHANIE
Entrée	Potage	Chou blanc mayonnaise	Rosette*	Salade de blé	Carottes râpées
Plat principal	Lasagnes au boeuf	Boulette de veau au jus	Pomme de terre farcie	Colin sauce thym citron	Paella végétarienne
Accompagnement	*****	Semoule	Mélange de légumes campagnards	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Vache qui rit	Livarot à la coupe	Edam	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Spéculos	Flan caramel	Fruit	Brioche des rois
<u>Sans viande</u>	Lasagnes ricotta épinards	Boulette végétale sauce tomate	Surimi (entrée) Omelette	***	***

## Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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 bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Taboulé	Haricot vert vinaigrette	Salade de riz	Potage	Pâté de campagne*
Plat principal	Haut de cuisse de poulet au jus	Saucisse de Toulouse*	Paupiette de veau à la moutarde	Gnocchi à la crème et mozzarella	Poisson meunière
Accompagnement	Salsifis sauce tomate	Lentilles	Brocolis persillés	***	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse sucré	Petit moulé	Mimolette	Buchette chèvre mélange	Yaourt arôme
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Galette bretonne	Maestro chocolat	Fruit
<u>Sans viande</u>	Omelette	Nugget de blé	Poisson sauce moutarde	***	Œuf mayonnaise

## Les familles d'aliments

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en Aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine	Salade de pomme de terre méditerranéenne	Duo de crudités	Salade de riz	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Tortellini provençal	Aiguillette de poulet sauce poivre	Jambon blanc*	Poisson pané	Sauté de veau aux olives
Accompagnement	***	Jardinière de légumes	Farfalle	Choux fleurs persillés	Purée de pomme de terre
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Mimolette	Tartare	Yaourt sucré	Gouda
Dessert	Fruit	Gélatiné vanille	Compote pomme banane	Madeleine	Fruit
<u>Sans viande</u>	***	Feuilleté au fromage	Poisson sauce tomate	***	Colin sauce niçoise

## Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 29 Janvier au 02 Février 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
CHANDELEUR

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI CHANDELEUR	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées	Salade de pâtes napolitaine	Salade trois couleurs	Rosette*	Salade verte
Plat principal	Sauté de poulet au curry	Pizza au fromage	Colin sauce échalotte	Paupiette de veau sauce forestière	Tartiflette*
Accompagnement	Blé	Haricots beurre persillés	Semoule	Chou vert braisé	***
Produit laitier	Petit suisse sucré	Tome blanche	Emmental	Petit moulé nature	Yaourt aromatisé
Dessert	Fruit	Mousse au chocolat	Flan caramel	Crêpe sucrée	Fruit
<u>Sans viande</u>	Hoki sauce curry	***	***	Surimi mayonnaise & Paupiette au saumon sauce forestière	Tartiflette végétarienne

## Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Fabriqué en aveyron



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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 bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

NOUVEL AN CHINOIS

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Persillade de pomme de terre	Taboulé	Surimi mayonnaise	Nem au poulet	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Escalope viennoise	Colin sauce currywurst	Wings de poulet fermier	Sauté de porc au caramel*	Roulé au fromage
Accompagnement	Courgettes sauce tomate	Poêlée cordiale	Pennes	Riz	Haricots verts persillés
Produit laitier	Saint Paulin	Camembert à la coupe	Petit suisse arôme	Petit moulé	Yaourt aromatisé
Dessert	Biscuit moelleux chocolat	Compote	Fruit	Chou vanille	Fruit
<u>Sans viande</u>	Escalope panée végétale	***	Omelette	Samoussa aux légumes / Hoki sauce caramel	***

Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Fabriqué en aveyron
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Produit fermier

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 bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.