

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 26 Février au 01 Mars 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Potage	Salade de pommes de terre à la russe	Concombre vinaigrette	céleri rémoulade	Rosette*
Plat principal	Raviolis spinaci sauce tomate	Cordon bleu de volaille	Steak haché sauce poivre	Saucisse de Toulouse*	Cubes de colin panés multicéréales
Accompagnement	***	Haricots plats persillés	Blé	Coquillettes	Cordiale de légumes
Produit laitier	Petit suisse	Vache qui rit	Emmental	Yaourt sucré	Pointe de brie à la coupe
Dessert	Pomme	Banane	Mousse chocolat	Madeleine	Compote pomme
<u>Sans viande</u>	***	Nuggets de blé	Filet de hoki sauce poivre	Filet de colin sauce citron	Œuf dur mayonnaise

Les familles d'aliments :

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



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

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^{er} 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

Entrée	Carottes râpées vinaigrette 	Salade de riz	Chou blanc mayonnaise	Salade de pâtes napolitaine	Macédoine
Plat principal	Colombo de porc* 	Escalope viennoise	Tomate farcie	Nuggets de poisson 	Gnocchis sauce tomate et mozzarella
Accompagnement	Potatoes	Haricots verts méridionale 	Riz 	Purée potiron et potimarron 	***
Produit laitier	Yaourt arôme	Coulommier à la coupe	Flan nappé caramel	Mimolette	Carré frais 
Dessert	Kiwi	Biscuit roulé chocolat	Poire 	Galette bretonne	Orange 
<u>Sans viande</u>	Filet de colin sauce colombo	Omelette	Galette végétarienne	***	***

Les familles d'aliments

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



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 

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^{er} 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.

Menus des enfants de Saint Jean - Dissard

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

MENU TOUT SCHUSS !

VENDREDI

Entrée	Betterave vinaigrette 	Salade de pomme de terre mayonnaise 	Crêpe au fromage	Potage	Concombre tzaziki 
Plat principal	Sokossoko de bœuf 	Haut de cuisse de poulet	Omelette 	Tartiflette* 	Falafels
Accompagnement	Macaronis 	Petits pois	Brocolis 	***	Ratatouille
Produit laitier	Petit louis	Yaourt sucré	Saint paulin	Maestro vanille	Gouda 
Dessert	Pomme 	Mosaïque de fruits sirop	Compote pomme banane	Crumble fruits rouges	Mousse au chocolat
Sans viande	Sokossoko de poisson	Nuggets de blé	***	Tartiflette végétarienne	***

Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Nouvelle Recette du Chef

Le Sokossoko de boeuf

C'est une spécialité de la cuisine Ivoirienne, composée de boeuf, d'oignon, d'ail et de tomate...

Ingrédients à titre prévisionnel, susceptibles d'être modifiés.

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^{er} 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 18 au 24 Mars 2024

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de blé provençale 	Céleri rémoulade 	Taboulé	Salade de riz arlequin	Coeur de laitue
Plat principal	Blanquette de poulet à la crème 	Galette végétarienne	Wings de poulet fermier 	Filet de colin currywurst 	Chipolatas* 
Accompagnement	Carottes Vichy 	Haricot lingot	Haricots beurres persillés 	Jardinière 	Purée
Produit laitier	Fromage blanc nature	Edam 	Flan nappé caramel	Vache picon	Emmental à la coupe
Dessert	Confiture	Biscuit roulé fraise	Kiwi 	Muffin vanille pépite choco	Orange 
Sans viande	Blanquette de poisson	***	Feuilleté au chèvre	***	Omelette

Les familles d'aliments :

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



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 

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^{er} 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 25 au 29 Mars 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Salade de perles	Coleslaw 	Macédoine	Saucisson à l'ail*	Salade verte & croûtons
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde 	Gratin de pâtes	Paëlla au poulet	Bâtonnets de poisson pané 	Boulette de bœuf sauce bourguignonne
Accompagnement	Choux fleurs persillés	***	***	Courgettes méridionales	Blé 
Produit laitier	Petit suisse arôme 	Mimolette	Gélifié chocolat	Cantal AOP 	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Spéculos	Compote 	Poire 	Pomme 	Gâteau basque
Sans viande	Filet de poisson sauce moutarde	***	Paëlla au poisson	Oeuf dur mayonnaise	Filet de poisson sauce basilic

Les familles d'aliments

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



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 

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^{er} 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
PÂQUES

VENDREDI

Entrée		Taboulé	Betterave vinaigrette	Radis beurre	Salade de pépinettes
Plat principal		Pizza au fromage	Paupiette de veau sauce champêtre	Parmentier de canard	Nuggets de poisson
Accompagnement		Haricots verts persillés	Riz pilaf	***	Epinards bio
Produit laitier		Tome blanche	Mousse chocolat	Tartare nature	Yaourt sucré
Dessert		Orange	Petit beurre	Chou chocolat	Banane

Sans viande

Tajine de légumes (plat)

Parmentier de poisson

Les familles d'aliments :

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



Présence de porc ★



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



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^{er} 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.