

5 ELE EGALIM 5 JOURS	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Salade piémontaise	Betterave BIO vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Raviolis au bœuf	Haut de cuisse de poulet au jus	Spaghettis BIO à la carbonara*	Semoule à l'orientale	Filet de hoki sauce citron
Accompagnement	***	Petits pois carottes	***	***	Riz BIO
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO	Edam	Petit suisse sucré	Camembert	Vache qui rit
Dessert	Confiture	Banane BIO	Madeleine	Pomme BIO	Marbré La Coupiaguaise
<u>Sans viande</u>	Tortellinis végétariennes	Omelette	Spaghettis à la carbonara de la mer	***	***

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 remercier 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
ANTI GASPI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Salade de farfalles		Pâté de campagne*	Céleri BIO rémoulade
Plat principal	Saucisse*	Cordon bleu de volaille		Colin meunière	Gnocchis sauce tomate et mozzarella
Accompagnement	Purée	Jeunes carottes sautées		Coquillettes	***
Produit laitier	Samos	Yaourt arôme		Emmental BIO	Saint Paulin
Dessert	Orange BIO	Spéculos		Pomme	Compote pomme banane BIO
	Sans viande	Colin sauce crème	Escalope panée végétale	Surimi 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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc mayonnaise 	Taboulé			
Plat principal	Bœuf bourguignon 	Filet de poulet à la milanaise			
Accompagnement	Pommes vapeur 	Salsifis			
Produit laitier	Mimolette	Petit suisse aromatisé BIO 			
Dessert	Banane BIO 	Galette bretonne			

Sans viande

Omelette

Poisson milanaise

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 



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERcredi

JEUDI

VENdREDI

	LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENdREDI
Entrée	Tomate croque sel	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolitane	Saucisson à l'ail*	Salade grecque
Plat principal	Parmentier aux lentilles	Boulette de bœuf en sauce Irlandaise	Escalope viennoise	Bâtonnets de poisson pané	Sauté de porc* sauce charcutière
Accompagnement	***	Haricots verts BIO persillés	Carottes BIO au cumin	Courgettes BIO sauce tomate	Riz BIO
Produit laitier	Tome blanche	Carré frais BIO	Pont l'évêque à couper	Petit suisse sucré	Gouda BIO
Dessert	Petit beurre	Pomme	Flan chocolat	Gaufre liegeoise	Orange
Sans viande	***	Poisson en sauce irlandaise	Escalope panée végétale	Oeuf dur mayonnaise	Poisson sauce charcutière

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 20 au 24 Mai 2024

5 ELE EGALIM
5 JOURS













LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées BIO vinaigrette 	Coleslaw	Salade de blé BIO printanière 	Radis croq'sel
Plat principal		 Saucisse * 	Aiguillette de poulet sauce antiboise	Galette végétarienne	Poisson pané 
Accompagnement		Frites	Polenta	 Haricots beurrés	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Petit louis	Petit suisse aromatisé 	Saint Nectaire 	Yaourt sucré BIO 
Dessert		Crème caramel	Pomme BIO 	Maestro vanille	Orange BIO 
<u>Sans viande</u>		Escalope panée végétale	Oufs durs en sauce	***	***

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.