

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre nature BIO	Thon mayonnaise	Betteraves nature		Salade de pates
Plat Principal	Tortellini au saumon sauce Oseille	Filet de poulet au jus	Sauté de bœuf à l'espagnole		Tortilla
Accompagnement	***	Brocolis	Riz		Petit pois
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO	Petit suisse nature bio	Pont l'Evêque AOP à la coupe		Crème dessert du stock tampon
Dessert	Confiture	Twibio au chocolat	Pomme BIO		Muffin au chocolat
Sans viande		Pané végétal	Colin a l'espagnole		

Les familles d'aliments



Aide UE à destination des écoles



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Pêche responsable



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française



Viandes, poissons
et oeufs



Légumes
& fruits



Produits céréaliers,
féculents et légumes secs



produits
laitiers

Sauce Oseille : Oseille / Roux / Echalion / Fumet de poisson / Oignon / Vin blanc / Crème liquide

Sauce espagnole : Tomate / Oignon / Roux / Persil / Mélange espagnol

Salade de pates : Farfalles / Tomate / Mais / Sauce Salade

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Œuf dur mayonnaise	Macédoine nature		Salade de riz arlequin
Plat Principal	Saucisse* 	Cordon bleu de volaille	Gnocchis sauce tomate et mozzarella		Haché de bœuf BIO sauce irlandaise  
Accompagnement	Pommes de terre campagnardes	Haricots verts persillés 	***		Courgettes persillées
Produit laitier	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Yaourt nature BIO 	Gouda		St Nectaire  
Dessert	Banane BIO  	Spéculos	Compote poire 		Carré aux pommes
Sans viande	Galette végétarienne	Nuggets de poisson			Boulettes végétariennes

Les familles d'aliments

-   Aide UE à destination des écoles
-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Salade de riz arlequin : Riz / Petit pois / Mais / Sauce salade
Sauce irlandaise : Pulpe de tomate / Roux / Champignons / Oignon / Carotte / Bouillon/ Crème liquide / Ail / Laurier / Sauce Worcestershire

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 SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

Menus des enfants de Baziège



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade verte	Salade de pomme de terre tourengele	Salade de pates	Betteraves nature
Plat Principal	Sauté de porc sauce Barbecue*	Lasagne ricotta Epinard	Nuggets de poulet	Emincé de poulet bio sauce paprika	Colin poêlé beurre
Accompagnement	Haricots beurres persillés	***	Brocolis béchamel	Carottes persillées	Lentilles
Produit laitier	Petit suisse nature BIO	Chevretine	Pont l'évêque a la coupe	Petit moulé	Yaourt nature BIO
Dessert	Pomme BIO	Donut's	Mosaïque de fruits	Mousse au chocolat	Poire
Sans viande	Colin sauce tomate		Poisson pané	Escalope végétale	

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers



Aide UE à destination des écoles



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Pêche responsable



Agriculture biologique

Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Sauce barbecue : Jus de veau / Ketchup / Oignon / Sucre / Sauce barbecue / Vinaigre

Salade de pomme de terre tourengele : Pomme de terre / Tomate / Haricot vert / Sauce salade

Salade de pates : Torsades / Thon / Poivron / Mais / Tomate / Sauce salade

Sauce paprika : Roux / Oignon / Carotte / Jus / Concentré de tomate / Paprika / Crème liquide

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œuf mayonnaise 	Salade de pâtes	Crêpes au fromage	Mélange fraîcheur 	Radis croque sel
Plat Principal	Curry de légumes	Colin sauce thym citron 	Raviolis de bœuf sauce tomate	Parmentier d'émincé de volaille bio 	Sauté de veau sauce Strogonoff
Accompagnement	Mélange 5 Céréales	Chou fleur persillés 	***	***	Riz
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc aux fruits	Cantal  	Edam BIO  	Yaourt nature bio 
Dessert	Flan caramel BIO 	Poire	Clafoutis maison	Chou vanille	Pomme
Sans viande			Raviolis de légumes	Parmentier végétal	Omelette

Les familles d'aliments



Aide UE à destination des écoles



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Pêche responsable



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française



Viandes, poissons
et oeufs



Légumes
& fruits



Produits céréaliers,
féculents et légumes secs



produits
laitiers

Curry de légumes : Courgette / Carotte / Petit pois / Oignon / Lait de coco /
Gingembre / Curry / Roux / Bouillon

Sauce thym citron : Thym / Jus / Oignon / Crème liquide / Citron

Sauce tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail

Mélange fraîcheur : Carotte / Poivron rouge / Concombre / Mais

Sauce Strogonoff : Concentré de tomate / Roux / Champignon / Crème liquide / Jus /
Oignon / Vin blanc / Carotte / Paprika

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc nature	Salade de lentilles	Concombre façon tzatziki		
Plat Principal	Sauté de bœuf à la vigneronne	Tortilla	Colin meunière		
Accompagnement	Pomme de terre Vapeur	Courgettes à l'espagnole	Coquillette		
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Délice de camembert	Emmental BIO		
Dessert	Twibio	Compote	Kiwi		
Sans viande	Colin sauce citron				

Les familles d'aliments

-  Aide UE à destination des écoles
-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Sauce vigneronne : Carotte / Roux / Jus / Vin rouge / Oignon / Bouillon
Salade de lentilles : Lentilles / Tomates / Cornichon / Sauce salade

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 1er 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 SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées natures	Tomates nature	Salade de pates napolitaine	Salade de riz	Salade mélange fraîcheur
Plat Principal	Sauté de porc sauce madère *	Pizza à la grecque	Escalope viennoise	Calamar a la romaine	Haché de bœuf bio sauce tomate
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	Julienne de légumes	Chou fleur méridionales	Haricot beurre persillées	Farfalles
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré	Saint nectaire	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature BIO
Dessert	Nectarine	Pomme BIO	Flan chocolat	Compote	Fouace Aveyronnaise
Sans viande	Poisson pané		Pané végétal		Colin sauce tomate

Les familles d'aliments

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

- Aide UE à destination des écoles
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce madère : Oignon / Roux / Jus / Madère
Salade de pates napolitaine : Torsade / Mais / Tomate / Ciboulette / Sauce salade
Salade de riz : Riz / Olive verte / Mais / Tomate / Sauce salade
Sauce tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade Inca nature	Taboulé	Betteraves natures	Melon
Plat Principal		Frijoles Peruanos	Hauts de cuisse de poulet roti au jus	Brandade de morue	Sauté de veau milanaise
Accompagnement		Pomme de terre péruvienne	Jardinière des légumes	***	Fusilli
Produit laitier		Emmental BIO	Flan nappé caramel BIO	Fromage blanc nature BIO	Mimolette
Dessert		Compote Pomme Banane	Galette céréales	Confiture	Maestro vanille
Sans viande			Boulette végétarienne au jus		Colin a la milanaise

Les familles d'aliments

-  Aide UE à destination des écoles
-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

 Viandes, poissons
et oeufs

 Légumes
& fruits

 Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

 produits
laitiers

Salade Inca : Radis / Tomate / Concombre / Poivron / Sauce salade
Frijoles Peruanos : Haricot blanc / Concentré de tomate / Persil / Ail / Tomate cube / Coriandre / Cumin / Piment fume
Sauce milanaise : Pulpe de tomate / Roux / Oignon / Carotte / Thym / Concentré de tomate / Bouillon

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 SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de blé printanière	Salade brésilienne nature	Taboulé	Pâté de campagne*	Salade de radis concombre
Plat Principal	Emincé de poulet bio aux olives	Jambon blanc*	Cordon bleu	Colin sauce nantua	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Carottes vichy	Purée de pomme de terre	Aubergines sauce tomate	Coquillettes	***
Produit laitier	Petit suisse nature BIO	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Cantal	Fromage blanc BIO + sucre
Dessert	Biscuit 7 céréales	Compote BIO	Nectarine	Fraise	Muffin chocolat
Sans viande	Galette végétarienne	Poisson pané	Boulette végétariennes	Surimi	

Les familles d'aliments

-  Aide UE à destination des écoles
-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Salade de blé printanière : Blé / Olive noire / Mais / Concombre / Salade
Salade brésilienne : Ananas / Cœur de palmier / Mais / Tomate / Sauce salade
Sauce Nantua : Roux / Crème légère / Vin blanc / Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson
Risotto mozzarella chèvre : Riz / Sauce crème / Mozzarella / Chèvre

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.