

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 7 au 11 Juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Mélange alaska nature	Salade piémontaise	Concombre nature	Rosette*	Melon
Plat Principal	Blanquette de volaille	Pizza au fromage	Saucisse*	Poisson meunière	Œuf dur mayonnaise
Accompagnement	Riz pilaf	Haricot verts persillés	Coquillettes	Ratatouille	Salade de perles légumières
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt nature bio	Edam	Petit suisse nature	Yaourt nature
Dessert	Tarte flan	Nectarine	Flan nappé caramel	Abricot	Spéculos
Sans viande	Blanquette de poisson		Galette végétarienne	Surimi	
GOUTER	Compote Carré pommes	Fromage blanc sucré Petit beurre	Pomme Brownie	Yaourt aromatisé Biscuit Roulé fourré	Compote Plumetis

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

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

Mélange Alaska : Iceberg / Carottes / Concombres
Sauce blanquette : Champignons / Roux / Oignons / Carottes / Bouillon / Vin blanc / Crème légère
Salade piémontaise : Pomme de terre / Tomate / Maïs / Cornichon / Mayonnaise / Sauce salade
Salade de perles légumières : Perles de blé / Tomates / Concombres / Maïs / Carottes / Olives noires

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 CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 14 au 18 Juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Tomate croque sel	Taboulé	Coleslaw nature	Salade de riz
Plat Principal		Sauté de porc sauce barbecue*	Emincé de volaille bio	Lasagnes bolognaise	Calamars a la romaine
Accompagnement		Pomme de terre persillées	Brocolis persillés	***	Carottes persillées
Produit laitier		Petit louis	Camembert	Fromage blanc nature	Carré président
Dessert		Crêpes au sucre	Pêche	Confiture	Banane
Sans viande		Colin sauce barbecue	Boulette végétarienne au jus	Lasagnes ricotta épinard	
GOUTER		Petit suisse sucré Madeleine	Compote Petit beurre	Nectarine Pain d'épices	Jus de pomme Moelleux fourré a la fraise



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

Coleslaw : Carottes / Chou blanc

Salade de riz : Riz / Tomates / Maïs / Olives vertes / Sauce salade

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 21 au 25 Juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Radis croque sel	Pâté de campagne*	Melon
Plat Principal	Tortellini pomodoro mozzarella	Hauts de cuisse de poulet roti	Cordon bleu	Pomme de terre farcie	Colin sauce thym citron
Accompagnement	***	Jardinière de légumes	Fusilli	Salade verte	Semoule
Produit laitier	Fromage blanc aux fruits	Yaourt nature	Emmental	Edam	Petit moulé
Dessert	Nectarine	Abricot	Gâteau basque	Flan nappé caramel	Pêche au sirop
Sans viande		Galette végétarienne	Nuggets de poisson	Œuf dur Pizza au fromage	
GOUTER	Pomme Brownie	Jus de pomme Plumétis	Petit suisse sucré Galette céréales	Jus d'orange Madeleine	Compote Moelleux citron



- 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

Salade de lentilles : Lentilles / Tomate / Cornichon
Sauce thym citron : Thym / Oignon / Jus de veau / Crème légère / Jus de citron / Bouillon / Roux / Vin blanc

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 28 Juillet au 1^{er} Août 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves nature	Carottes râpées nature	Friand fromage	Salade fraîcheur	Tarte aux légumes
Plat Principal	Haché de bœuf au jus 	Tortillas	Aiguillette de poulet sauce printanière	Jambon blanc *	Poisson pané
Accompagnement	Purée	Haricots beurres persillées 	Courgette persillées	Salade de riz	Epinard béchamel
Produit laitier	Yaourt nature bio	Camembert	Tartare	Petit suisse nature	Gouda
Dessert	Banane 	Gélifié au chocolat	Compote	Muffin pépites de chocolat	Crème dessert vanille
Sans viande	Boulette végétarienne		Colin sauce printanière	Surimi	
GOUTER	Yaourt aromatisé Galette cereales	Compote Galette bretonne	Jus d'orange Moelleux fourré	Nectarine Bownie	Abricot Moelleux citron



- 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 printanière : Carottes / Navet / Oignon / Ciboulette / Jus / Crème légère / Roux
Salade de riz : Riz / Haricot rouge / Olive verte / Maïs / Epice chili
Salade fraîcheur : Carottes râpées / Concombre / Poivron rouge / Radis