

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 1^{er} au 5 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate croque sel  	Taboulé	Concombre nature	Œuf mayonnaise 	Melon
Plat Principal	Tortellini ricotta épinard sauce crème 	Colin sauce Tex Mex 	Surimi 	Haché de bœuf BIO sauce Catalane  	Wings de poulet
Accompagnement	***	Haricots verts persillés 	Salade de pates (fromage, olives, tomate) 	Chou fleur persillés 	Pomme de terre campagnarde
Produit laitier	Petit suisse nature	Tartare ail et fines herbes	Pont l'évêque à la coupe  	Vache qui rit	Yaourt nature  
Dessert	Muffin pépites de chocolats	Compote de pommes	Pêche 	Mousse au chocolat	Poire 
Sans viande				Galette végétarienne	Nuggets de poisson

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 Tex Mex : Concentré de tomates / Ketchup / Roux / Jus / Oignon / Sucre / Paprika

Salade de pates : Torsades /Emmental / Olive / Tomates / Mayonnaise

Sauce Catalane : Oignon / Concentré de tomates / Persil / Ail / Bouillon / Sauce tomate / Roux / Vin blanc / Poivron rouge

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 8 au 12 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées nature	Piémontaise	Mélange fraîcheur nature	Duo de chou rouge et pomme nature	Pâté de campagne*
Plat Principal	Saucisse*	Palet végétarien à l'italienne	Colin sauce niçoise	Bœuf bourguignon bio	Tortillas
Accompagnement	Lentilles	Courgettes persillées	Gnocchis	Pommes vapeurs	Ratatouille
Produit laitier	Samos	Petit suisse nature	Yaourt nature	Emmental	Saint Paulin
Dessert	Abricot	Twibio au chocolat	Nectarine	Flan a la vanille	Beignet à l'ananas
Sans viande	Colin au court bouillon			Galette végétarienne	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

Piémontaise : Pomme de terre cube / Maïs / Cornichon / Tomate / Sauce salade
Sauce Niçoise : Olive noire / Vin blanc / Bouillon / Oignon / Roux / Sauce tomate
Sauce Bourguignon : Bouillon / Jus / Carotte / Oignon / Vin rouge / Roux

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw nature	Salade de pomme de terre	Salade grecque nature	Salade de perles légumières	Salade verte
Plat Principal	Boulette de bœuf bio sauce poivre	Filet de poulet au jus	Grignotes de porc* sauce charcutière	Pizza au fromage	Blanquette de colin
Accompagnement	Riz	Epinard au jus	Printanière de légumes	Haricots beures persillées	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt nature bio	Petit moulé aux noix	Mimolette	Gouda	Livarot a la coupe
Dessert	Pêche	Compote poire	Banane	Tarte aux pommes	Sablé lait noisette
Sans viande	Boulettes végétariennes	Omelette	Colin sauce tomate basilic		

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 poivre : Poivre Gris / Poivre vert / Roux / Echalion / Vin blanc / Jus / Roux

Salade grecque : Concombre / Tomate / Olive noire / Feta / Sauce salade

Sauce charcutière : Roux / Jus / Cornichon / Oignon / Vinaigre / Carotte / Moutarde

Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombre / Maïs / Carottes / Olives noires / Sauce salade

Blanquette de colin : Crème légère / Roux / Bouillon / Oignon / Carotte / Vin blanc

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 22 au 26 Septembre 2025

REPAS SANS
FOURCHETTES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves nature	Batônnets de carottes et mayonnaise	Salade de pommes de terre Tournengelle	Melon	Salade fraîcheur nature
Plat Principal	Haché de veau sauce irlandaise	Nuggets de blé	Colin au curry	Saucisse*	Emincé de volaille bio sauce crème
Accompagnement	Haricots plats persillés	Frites	Salsifis persillés	Mounjetado*	Blé
Produit laitier	Petit suisse nature	Pont l'évêque a la coupe	St Nectaire	Yaourt des Pyrénées BIO nature	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Poire	Carré aux pommes	Prune	Fouace Aveyronnaise	Gélifié vanille
Sans viande	Colin sauce irlandaise			Boulette végétarienne + Flageolet	Escalope panée 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 irlandaise : Crème légère / Roux / Champignon / Pulpe tomate / Bouillon / Sauce Worcestershire / Oignon / Carotte / Ail / Laurier

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

Sauce curry : Crème légère / Roux / Vin blanc / Oignon / Bouillon / Curry / Ail

Mounjetado : Haricot coco / Oignon / Carotte / Lardon / Ail / Persil / Bouillon / Laurier

Sauce crème : Crème légère / Roux / Oignon / Bouillon / Carotte / Vin blanc

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 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz, olives et tomates	Salade tomate basilic nature	Surimi mayonnaise 	Salade de perles légumières	Radis beurre 
Plat Principal	Sauté de porc* sauce barbecue	Boulette d'agneau sauce orientale	Lasagnes à la bolognaise	Omelette bio  	Poissonnette pané 
Accompagnement	Carottes vichy 	Semoule 	***	Brocolis à la méridionales  	Coquillettes 
Produit laitier	Yaourt nature bio  	Cantal  	Petit suisse arôme	Emmental	Vache qui rit  
Dessert	Banane 	Compote de pommes 	Pomme 	Maestro vanille	Moelleux au chocolat
Sans viande	Pané fromager	Galette de lentilles boulgour	Lasagnes aux légumes		

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

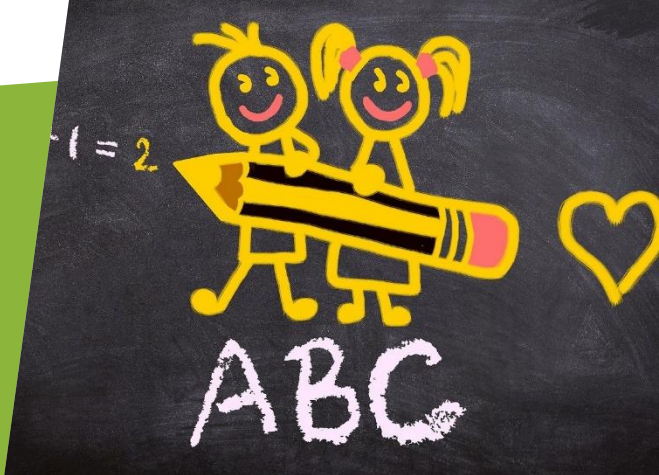
-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

Salade de riz : Riz / Tomate / Olive noire / Sauce salade
Sauce barbecue : Sauce barbecue / Jus / Ketchup / Oignon / Sucre / Vinaigre de vin
Sauce orientale : Oignon / Carotte / Jus / Roux / Epice Mélange couscous / Concentré de tomate

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 6 au 10 Octobre 2025



	MENU MONTAGNARD				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées nature	Salade saveur d'automne nature	Œuf dur	Taboulé	Salade 3 couleurs nature
Plat Principal	Raviolis de bœuf sauce tomate	Pizza des cimes	Tomate farcies	Roti de porc au jus*	Colin sauce tandoori
Accompagnement	***	Trio de légumes	Boulgour	Haricots verts méridionales	Fusilli bio
Produit laitier	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Saint nectaire	Carré frais président	Petit suisse nature
Dessert	Poire	Crème de marrons	Flan nappé caramel	Eclair vanille	Pomme
Sans viande	Raviolis de legumes bio		Tomate farcie végétarienne	Galette végétarienne	

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 tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Pizza des cimes : Pomme de terre / Oignon / Fromage Raclette
Salade 3 Couleurs : Tomate / Concombre / Maïs / Sauce salade
Sauce tandoori : Jus / Bouillon / Ail / Oignon / Epice Tandoori / Roux

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 13 au 17 Octobre 2025



	GUADELOUPE	RÉUNION	GUYANE	MARTINIQUE	TAHITI
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Achard de légumes	Salade de cœur de palmier	Surimi	Salade de perles légumières
Plat Principal	Cari de légumes végétarien	Rougail Saucisse	Colombo de boulette de bœuf	Blaff de poisson	Poulet à la polynésienne
Accompagnement	Riz pilaf BIO	Lentilles à la réunionnaise	Bami Guyanais	Patate douce et pomme de terre persillées	Haricots verts persillés
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Emmental	Vache qui rit BIO	Yaourt nature BIO	Petit moulé nature
Dessert	Salade d’ananas sirop	Banane BIO	Moelleux citron	Kiwi	Tarte Coco
Sans viande		Boulette végétarienne	Colombo de poisson		Croque 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

Cari de légumes : Haricot vert / Carotte / Courgette / Oignon / Lait de coco / Curry / Coriandre / Bouillon / Tomate cube / Curcuma

Achard de légumes : Carotte / Chou blanc / Concombre / Curcuma / Sauce salade

Sauce rougail : Pulpe tomate / Curcuma / Roux / Jus / Ail / Oignon / Ciboulette / Concentré de tomate

Lentilles à la réunionnaise : Lentilles / Oignon / Carotte / Ail / Thym / Curcuma / Gingembre

Sauce colombo :Carotte / Epice colombo / Oignon / Jus / Roux

Bami guyanais : Macaroni / Oignon / Ail / Bouillon / Sauce soja / Huile / Gingembre

Blaff de poisson : Colin / Oignon / Ail / Jus de citron vert / Ciboulette / Thym / Paprika / Fumet de poisson

Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombre / Maïs / Carottes / Olives noires / Sauce

Poulet à la polynésienne :Emincé de volaille / Oignon / Carotte / Ail / Lait de coco / Gingembre / Curry /Crème

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.