



MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 20 au 24 Octobre 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave nature	Crêpe au fromage	Mélange fraîcheur nature	Piémontaise	Salade verte
Plat Principal	Tortellini Pomodoro BIO sauce tomate	Wings de poulet	Boulette de bœuf BIO sauce Paprika	Colin sauce citron	Roti de porc au jus*
Accompagnement	***	Carottes persillées	Semoule	Chou fleur persillés	Fusilli
Produit laitier	Petit suisse nature	Chanteneige	Yaourt arome	Saint nectaire	Petit moulé nature
Dessert	Poire	Flan nappé caramel	Pomme	Compote Pomme Banane	Muffin pépites de chocolat
Sans viande		Nuggets de poisson	Colin sauce paprika		Omelette
Gouter	Jus d'orange Gaufre	Jus de pomme Brownie	Moelleux citron Petit Suisse aux fruits	Petit suisse sucré Galette céréales	Compote Galette bretonne

Les familles d'aliments

Viandes, poissons
et oeufs

Légumes
& fruits

Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

produits
laitiers



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 tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail

Salade fraîcheur : Carottes râpées / Concombre / Poivron rouge / Radis rondelles

Sauce paprika : Roux / Jus de veau / Oignon / Carotte / Concentré de tomates /
Paprika / Crème liquide / jus

Salade piémontaise : Pomme de terre / Tomates / Maïs / Cornichon / Mayonnaise

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 27 au 31 Octobre 2025



MENU ORANGE

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge nature	Salade de coquillettes aux petits légumes	Concombre nature	Pâté de campagne*	Carottes râpées nature
Plat Principal	Haché de bœuf bio sauce poivre	Aiguillette de poulet au jus	Risotto chèvre mozzarella	Saucisse*	Poisson pané
Accompagnement	Frites	Courgettes persillés	***	Lentilles cuisinées	Purée de Potiron
Produit laitier	Edam bio	Yaourt nature BIO	Emmental	Fromage blanc nature BIO	Mimolette
Dessert	Prune	Carré au pommes	Compote de poire	Tarte aux pommes	Orange
Sans viande	Palet Végétarien	Filet de colin au court bouillon		Surimi Colin court bouillon	
Gouter	Jus de pomme Moelleux fourré à la fraise	Plumétis Jus d'orange	Fromage blanc sucré Petit beurre	Pain d'épices Compote poire	Yaourt aromatisé Biscuit roulé fourré

Les familles d'aliments

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

-  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 poivre : Roux / Echalion / Poivre gris / Poivre vert / Jus / Vin blanc
Salade de coquillettes aux petits légumes : Coquillettes / Macédoine / Maïs / Mayonnaise

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.