

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave nature	Tarte Régál du potager	Salade 3 Couleurs nature	Taboulé	Salade Iceberg
Plat Principal	Risotto chèvre mozzarella	Filet de poulet sauce moutarde	Haché de bœuf BIO sauce poivre	Filet de colin à l'orange	Gratin de coquillette au jambon*
Accompagnement	***	Carottes vichy	Purée de pomme de terre	Haricots beurre persillés	***
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Mimolette	Fromage blanc nature BIO	Petit moulé nature	Pont l'évêque à la coupe
Dessert	Pomme BIO	Twibio chocolat	Confiture de fraise	Banane BIO	Flan nappé caramel BIO
Sans viande		Colin sauce moutarde	Galette végétarienne		Nuggets de blé + coquillette

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

Tarte Régál du potager : Appareil à tarte / Patate douce / Topinambour / Panais / Navets / Comté AOP / Mozzarella / Echalotes / Emmental
Sauce moutarde : Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème légère / Vin blanc
Salade 3 couleurs : Tomate / Maïs / Concombre / Sauce salade
Sauce poivre : Roux / Echalion / jus / Poivre vert / Poivre gris / Vin blanc
Sauce à l'orange : Roux / Crème / Vin blanc / Sucre / Fumet / Oignon / Jus d orange / Vinaigre
Gratin de coquillette au jambon : Jambon cuit / Coquillettes / Emmental rapé / Creme légère / Lait / Béchamel

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 10 au 14 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz		Salade saveur d automne nature	Salade de pates a la sicilienne	Coleslaw nature
Plat Principal	Emincé de volaille BIO sauce Tex mex		Tortellinis BIO Pomodoro sauce tomate	Omelette BIO	Blanquette de veau
Accompagnement	Brocolis persillés		***	Epinards à la béchamel	Riz BIO
Produit laitier	Tartare ail et fines herbes		Yaourt nature BIO	Emmental	Cantal
Dessert	Mousse au chocolat		Poire	Gélifié vanille	Muffin aux pépites de chocolat
Sans viande	Pané fromager				Blanquette de poisson

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 Tex Mex : Concentré de tomates / Ketchup / Roux / Jus / Oignon / Sucre / Paprika
Salade Saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Sauce Tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Salade de pates à la sicilienne : Torsades / Mozzarella / Olive / Tomate cube / Mayonnaise / Ketchup
Blanquette de veau : Sauté de veau / Roux / Champignon / Crème légère / Carotte / Oignon / Jus / Vin blanc

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis croque sel	Persillade de pomme de terre	Duo concombre carottes nature	Duo chou rouge et pomme Cripps nature	Pâté de campagne* 
Plat Principal	Palet végétarien	Haut de cuisse de poulet au jus	Boulette de bœuf Bio sauce bourguignon 	Tartiflette* 	Poisson pané 
Accompagnement	Haricots plats 	Courgette persillées	Farfalles BIO 	***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot à la coupe  	Fromage blanc nature BIO  	Camembert	Petit suisse nature BIO  	Chanteneige
Dessert	Compote de pommes	Spéculos	Crème dessert vanille	Clémentine BIO  	Tarte flan
Sans viande		Colin au court bouillon	Boulette végétarienne	Tartiflette 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

Persillade de pomme de terre : Pomme de terre cube / Persil / Echalote / Sauce salade

Sauce bourguignon : Carotte / Oignon / Roux / Vin rouge / Jus / Bouillon

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	C�uf dur	Betterave bio nature	Salade fraicheur nature	Salade de pates	Mélange nordique nature
Plat Principal	Paella au poulet au riz bio	Saucisse*	Boulette d�agneau sauce milanaise	Filet de hoki sauce citron	Tarte Butternut Comté
Accompagnement	***	Lentilles	Pomme de terre parisiennes	Carottes persillées	Haricots vert persillés BIO
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Saint nectaire	Petit suisse sucré	Chanteneige BIO	Coulommiers a la coupe
Dessert	Donuts	Poire BIO	Compote	Clémentine BIO	Maestro vanille
Sans viande	Paella végétarienne	Veggy tomate	Colin sauce milanaise		

Les familles d aliments

-  Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, f c lents 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 *

  uf de France

 Label Rouge

 Produit Local

 Viande bovine Française

 Viande porcine Française

 Volaille Française

Salade fraicheur : Carottes râpées / Concombre / Poivron rouge / Radis
Sauce milanaise : Pulpe de tomate / Oignon / Roux / Thym / Concentré de tomate / Bouillon de volaille / Carotte
Sauce citron : Roux / Crème liquide / Vin blanc/ Jus de citron / Oignon
Mélange nordique : Iceberg / Carotte râpée / Chou blanc / Radis
Tarte Butternut Comté : Appareil à tarte / Butternut / Carotte / Comté AOP

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)   compter du 1 r 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 1^{er} au 5 Décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine mayonnaise	Taboulé	Salade de riz thon tomate	Radis croque sel	Salade de blé provençale
Plat Principal	Steak haché BIO au jus	Roulé au fromage	Roti de porc sauce Pruneaux*	Lasagne Saumon	Colin sauce Oseille
Accompagnement	Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes	Poêlé de potimarron	***	Chou fleur persillés
Produit laitier	Tartare nature	Pointe de brie a la coupe	Gouda	Petit suisse nature Bio	Cantal
Dessert	Banane BIO	Compote Pomme poire	Cocktails de fruits	Tarte normande	Mousse au chocolat
Sans viande	Escalope végétale		Colin sauce pruneaux		

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
Sauce pruneaux : Roux / Pruneaux / Oignon / Sucre / Jus / Bouillon / Vinaigre de vin
Salade de blé provençale : Blé / Poivron / Tomate cube / Herbe de Provence / Sauce salade
Sauce oseille : Roux / Oseille / Oignon / Echalion / Fumet de poisson / Vin blanc / Crème légère

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 Décembre 2025

MENUS DES ENFANTS DE MENVILLE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées nature	Œuf mayonnaise	Betteraves BIO nature	Mortadelle*	Concombre Tzatziki
Plat Principal	Axoa de bœuf BIO	Nuggets de poulet	Penne au Saumon fumé	Fish and chips	Couscous végétarien
Accompagnement	Fusilli BIO	Brocolis persillés BIO	***	***	Semoule BIO
Produit laitier	Yaourt citron	Petit moulé ail et fines herbes	Pont l'évêque à la coupe	Saint Nectaire	Camembert
Dessert	Cookie 3 chocolats Bio	Poire	Flan caramel BIO	Moelleux chocolat	Orange
Sans viande	Axoa de poisson	Galette végétarienne		Surimi	

Les familles d'aliments

- 

Présence de porc *


-  Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers
- 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 15 au 19 Décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d automne nature	Rosette* 	Céleri rémoulade 	Salade verte BIO 	
Plat Principal	Escalope viennoise	Colin sauce cari 	Potée auvergnate*	Tortilla	
Accompagnement	Courgettes a l'espagnole	Coquillettes 	***	Haricots beurres persillés 	
Produit laitier	Fromage blanc nature bio  	Livarot a la coupe  	Cantal  	Yaourt nature Bio  	
Dessert	Pomme bio 	Crème chocolat	Compote poire BIO 	Pain d'épices	
Sans viande	Omelette	Œuf dur	Poté 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

Salade saveur d'automne :Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs

Sauce cari : Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson / Ail / Curcuma / Vin blanc

Potée auvergnate : Carotte / Chou vert / Pomme de terre / Saucisse / 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 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.