

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026

GALETTE
ROYALE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œuf dur mayonnaise	Betterave nature	Radis croque sel	Salade de pâtes	Salade Iceberg
Plat Principal	Lasagne bolognaise	Tortilla	Saucisse de volaille sauce rougail	Colin sauce Bonne femme	Emincé de volaille BIO sauce forestière
Accompagnement	***	Brunoise de légumes	Pomme de terre vapeur bio	Haricots beurres persillés	Riz bio
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Vache qui rit BIO	Pont l'évêque a la coupe	Edam BIO	Yaourt nature BIO
Dessert	Poire BIO	Moelleux fraise	Spéculos	Compote	Brioche des rois
Sans viande	Lasagne ricotta épinard		Colin sauce rougail		Boulette végétariennes

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 bonne femme : Moules / Roux / Echalion / Vin blanc / Persil / Fumet de poissons

Sauce Forestière : Carotte / Champignon / Oignon / Jus / Roux / Crème légère

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Mélange Thaï nature	Surimi mayonnaise 	Céleri rémoulade	Salade Alaska
Plat Principal	Sauté de porc* sauce pruneaux 	Haché de bœuf BIO au jus  	Paupiette de veau à la moutarde	Gratin de tortis à la provençale 	Poissonnette pané
Accompagnement	Carottes vichy 	Lentilles 	Chou vert braisé	***	Purée de Potiron et Potimarron BIO 
Produit laitier	Yaourt nature BIO  	Petit moulé nature	Mimolette	Yaourt brassé myrtille 	Coulommiers a la coupe
Dessert	Confiture	Mousse chocolat	Compote poire	Muffin aux pépites de chocolat	Banane 
Sans viande	Colin sauce pruneaux	Nuggets de blé	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 pruneaux : Pruneaux / Oignon / Roux / Sucre / Jus / Bouillon / Vinaigre

Mélange Thaï : Carottes râpée / Chou blanc / haricot mungo

Sauce moutarde : Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème liquide / Vin blanc

Gratin de tortis à la provençale : Tortis / Ratatouille / Emmental

Salade Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre	Duo de chou rouge et pomme Cripps Bio nature	Macédoine nature	Pâté de campagne*	Carottes râpées nature
Plat Principal	Farçous aveyronnais	Parmentier d'émincé de volaille BIO	Tortellini ricotta épinard sauce crème	Colin meunière	Sauté de veau sauce Marengo
Accompagnement	Julienne de légumes	***	***	Haricots verts persillées	Riz
Produit laitier	Petit suisse nature BIO	St Nectaire	Tartare	Edam BIO	Yaourt des Pyrénées nature BIO
Dessert	Orange	Gélifié vanille	Compote pomme abricot	Tarte Flan	Poire
Sans viande		Brandade de morue		Surimi	Colin marengo

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 pommes de terre : Pomme de terre / Persil / Sauce salade
Sauce marengo : Carotte / Oignon / Vin blanc/ concentré de tomate / Roux / Jus / Persil

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo carotte panais nature	Salade de pates	Duo de radis concombre nature	Œuf dur	Laitue
Plat Principal	Pizza Bolo végétale	Aiguillette de volaille sauce paprika	Colin sauce curry	Picadillos cubain	Saucisse *
Accompagnement	Haricot beurre	Chou fleurs persillés	Blé BIO	Pommes de terre cubes	Lentilles
Produit laitier	Emmental	Vache qui rit	Fromage blanc nature bio	Buchette de chèvre à la coupe	Yaourt aromatisé
Dessert	Moelleux fourré Abricot	Compote pomme banane	Pomme BIO	Clémentine	Fouace Aveyronnaise
Sans viande		Croc tomate		Picadillos de poisson	Colin au court bouillon









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

Pizza bolo végétale : Pizza à base de pois cuisiné avec des petits légumes (courgettes, oignons, poivrons) mélange mozzarella/emmental

Salade de pates : Pates / Tomate / Emmental

Sauce paprika : Roux / Carotte / Oignon / Paprika / Jus / Crème / Tomate

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

Picadillos cubain : Egrené de bœuf bio / Tomate cube / Poivron tricolore / Oignon / Raisin sec / Concentré de tomate / Olive verte / Ail / Herbe de Provence

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 2 au 6 Février 2026



MENU DES INDES



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw nature 🥕🥬	Betteraves 🥕🥬	Friand Fromage	Carottes râpées nature 🥕🥬	Salade de pomme de terre 🥕🥔
Plat Principal	Escalope viennoise	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue 🥩🇪🇺	Roti de porc sauce diable* 🐷🇫🇷	Dahl de lentilles 🥕🌱	Nuggets de poisson 🐟🇫🇷
Accompagnement	Petit Pois 🥕🥬	Pommes de terre campagnardes 🥔🇫🇷	Poêlé de légumes 🥕🥬	Semoule 🌾🌱	Ratatouille 🥕🥔🌱
Produit laitier	Livarot a la coupe 🧀🇫🇷	St Nectaire 🧀🇫🇷	Yaourt sucré 🥛	Fromage blanc nature BIO 🧀🇪🇺	Vache Picon 🧀🇫🇷
Dessert	Crêpes au sucre 🥞	Compote 🍏	Banane 🍌	Petit croquants coco 🍌	Mousse au chocolat 🍫
Sans viande	Pané Végétal 🌱	Boulette végétarienne 🌱	Colin court bouillon 🐟		

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

Coleslaw : Carotte / Chou blanc / Mayonnaise
Sauce barbecue : Oignon / Ketchup / Sucre / Sauce barbecue / Jus / Vinaigre
Sauce diable : Oignon / Roux / Vin blanc / Echalion / Vinaigre / Jus
Poêlée de légumes campagnard : Carotte / Chou fleurs / Courgettes / Brocolis
Dahl de lentilles : Lentilles / Concentré de tomates / Oignon / Ail / Curry / Cumin / Persil / Lait de coco / Gingembre / Carottes
Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Tomate / Emmental

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Février 2026

MENU DES ENFANTS DE VILLEMOUSTAUSOU



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Batavia	Salade de blé	Œuf dur mayonnaise	Salade de pates	Salade Avocat Maïs Tomate nature
Plat Principal	Steak haché sauce Brune	Palet italien	Pilon de poulet	Cordon bleu	Colin à la crème de poivrons
Accompagnement	Pennes	Chou fleur persillés	Carottes à la crème	Haricot verts persillés	Riz
Produit laitier	Carré frais	Cantal	Pointe de brie a la coupe	Yaourt nature BIO	Petit suisse nature
Dessert	Eclair chocolat	Poire	Gélifié vanille	Banane	Compote de pomme
Sans viande	Tarte au fromage		Croc tomate	Pané végétal	

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 brune : Jus / Oignon / Ail / Bouillon / Roux

Salade avocat mais tomate : Avocat / Maïs / Tomate

Sauce crème de poivrons : Crème légère / Roux / Fumet / Poivron / Vin blanc /

Concentré de tomates

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d'automne nature	Taboulé	Céleri rémoulade	Nems aux légumes	Salade verte bio
Plat Principal	Jambon grill * sauce madère	Calamars a la romaine	Haut de cuisse de poulet rôti	Riz cantonais aux dés de volaille	Gratin de Gnocchis BIO façon raclette
Accompagnement	Frites	Epinard au jus	Farfalles	***	***
Produit laitier	Gélifié caramel	Petit suisse nature bio	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature bio	Pont l'évêque a la coupe
Dessert	Clémentine	Moelleux au chocolat	Pomme BIO	Salade d'ananas	Twibio au chocolat
Sans viande	Galette végétarienne		Pané fromager	Riz cantonais végétarien	

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
- Bleu Blanc Cœur
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Sauce madère : Oignon / Roux / Jus / Madère
Gratin de gnocchis façon raclette : Gnocchis / Fromage a raclette / Sauce crème / Mozzarella

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.