













MENUS CENTRE DE LOISIRS







Semaine du 22 au 26 Décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées nature		Salade saveur d'automne nature		Friand au fromage
Plat Principal	Boulette de bœuf bio sauce bourguignon  	MENU	Lasagnes ricotta épinard		Poisson pané
Accompagnement	Pomme de terre vapeur	DE	***		Gratin de poireaux
Produit laitier	Produit laitier du stock	NOEL	Yaourt nature BIO 		Petit moulé
Dessert	Madeleine		Orange 		Compote de pommes
Sans viande	Boulette végétarienne				
Gouter	Poire Carré aux pommes	Biscuit roulé Compote	Fromage blanc sucré Petit beurre		Gâteau du stock Mosaïque de fruit



-  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 Bourguignon : Roux / Vin rouge / Oignon / Carottes / 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 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 29 Décembre au 2 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves nature BIO	Salade de riz	Macédoine mayonnaise		Céleri rémoulade
Plat Principal	Nuggets de blé	Sauté de poulet aux olives	Calamar a la romaine		Saucisse de volaille sauce moutarde
Accompagnement	Lentilles	Haricots verts persillés	Pommes parisiennes persillées		Pommes noisettes
Produit laitier	Produit laitier du stock	Fromage blanc nature BIO	Camembert		St Nectaire
Dessert	Pompon au chocolat	Confiture	Banane BIO		Mousse au chocolat
Sans viande		Colin aux olives			Nuggets de poisson
Gouter	Quatre quart Pomme	Gaufre liégeoise Clémentine	Biscuit roulé Fromage blanc sucré		Compote Gâteau du stock



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 riz : Riz / Maïs / Petit pois / Sauce Salade

Sauce Olives : Olive / Roux / Carotte / Oignon / Huile / Jus / Vin blanc

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