

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 4 au 8 Mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Taboulé	Betteraves nature	Salade de pâtes sicilienne	
Plat Principal	Teddy cheese Sauce Curry	Filet de poulet sauce suprême	Haché de bœuf à l'espagnole	Omelette	
Accompagnement	***	Brocolis	Riz	Epinard à la crème	
Produit laitier	Vache qui rit	Petit suisse nature bio	Pont l'Evêque AOP à la coupe	Yaourt nature bio	
Dessert	Compote	Twibio au chocolat	Pomme	Muffin au chocolat	
Sans viande		Pané végétal	Colin a l'espagnole		

## 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
- Filière Marine Engagée
- 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

**Teddy Cheese** : Pâtes fraîches farcies au fromage  
**Sauce Curry** : Crème légère / Oignon/Roux/ Jus / Bouillon / Epice Curry / Ail  
**Sauce suprême** : Carotte / Bouillon / Oignon / Crème légère / Roux  
**Sauce espagnole** : Tomate / Oignon / Roux / Persil / Mélange espagnol  
**Salade de pâtes** : Torsades / Olives verte / Mozzarella / Tomate cube / Sauce salade

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 11 au 15 Mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate Croque Sel	Salade Mélange Fraicheur nature	Céleri rémoulade		
Plat Principal	Saucisse*	Cordon bleu de volaille	Pizza fromage		
Accompagnement	Pomme de terre boulangères	Petit pois	Haricots vert persillés		
Produit laitier	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Yaourt nature BIO	Gouda		
Dessert	Poire BIO	Plumetis chocolat	Compote pomme		
Sans viande	Galette végétarienne	Nuggets de poisson	Pizza au fromage		

## 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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

*Salade Mélange Fraicheur : Carotte / Poivron rouge / Concombre / Mais*

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 18 au 22 Mai 2026

ZÉRO GASPI,  
PLAISIR  
GARANTI



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz	Rosette*	Salade verte	Salade piémontaise 😊	Chou rouge nature
Plat Principal	Sauté de Porc sauce moutarde*	Colin poêlé beurre	Gratin de coquille aux dés de volailles 😊	Boulette de bœuf sauce paprika	Palet à l'italienne
Accompagnement	Brunoise de légumes	Purée de pomme de terre	***	Carottes persillées	Lentilles 😊
Produit laitier	Petit suisse nature	Yaourt nature BIO	Pont l'évêque a la coupe	Petit moulé	Yaourt nature BIO
Dessert	Pomme BIO	Spéculos	Compote 😊	Mousse au chocolat	Banane
Sans viande	Colin sauce moutarde	Surimi	Gratin de pâtes végétarien	Escalope végétale	

## Les familles d'aliments

Viandes, poissons et œufs   
 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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

**Sauce moutarde :** Moutarde / Crème légère / Oignon / Roux / Jus  
**Gratin de coquillettes aux dés de volailles :** Dés de volaille / Coquillette / Lait / Crème légère / Emmental / Béchamel  
**Salade de piémontaise :** Pomme de terre / Tomate / Maïs / Cornichon / Mayonnaise  
**Sauce paprika :** Roux / Oignon / Carotte / Jus / Concentré de tomate / Paprika / Crème liquide

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<sup>er</sup> 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 25 au 29 Mai 2026

## Menu des enfants de Villegailhenc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée		Salade de pâtes 🍷	Salade de haricots verts nature	Radis croque sel	Mortadelle* 🇫🇷	
Plat Principal		Haché de bœuf sauce forestière 🇫🇷	Tortellinis provençale sauce Crème 🌿 🌿	Rougail Saucisse	Fish and chips 🇪🇺	
Accompagnement		Chou fleur persillés 🌿	***	Riz BIO 🌿	Frites	
Produit laitier		St Nectaire 🇫🇷	Yaourt nature bio 🌿	Samos	Yaourt nature bio 🌿	
Dessert		Compote BIO 🌿	Biscuit moelleux abricot	Donuts	Fraise	
Sans viande			Galette végétarienne		Colin rougail	Crêpes au fromage

### 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
- Filière Marine Engagée
- 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 pâtes :** Torsades / Olives verte / Tomate / Sauce salade  
**Sauce Forestière:** Champignons / Oignons / Carottes / Jus / Roux / Crème légère  
**Sauce Crème :** Crème légère / Roux / Bouillon / Oignon / Carottes  
**Sauce Rougail :** Pulpe de tomates / Curcuma / Roux / Jus / Ail / Oignon / ciboulette / Concentré de tomate

# MENUS SCOLAIRE

## Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 Juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw nature	Salade de pâtes	Melon	Salade de Pois Chiche Tomate Avocat	Œuf dur
Plat Principal	Brandade de colin maison	Tortilla	Sauté de bœuf Stroganoff	Roti de dinde au jus	Tomate farcie
Accompagnement	***	Courgettes à l'espagnole	Coquillettes	Trio de légumes	Riz BIO
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature BIO	Emmental	Edam BIO	Gouda
Dessert	Cookie pépites de chocolat	Compote	Nectarine	Spéculos	Tarte aux pommes
Sans viande			Colin Sauce stroganoff	Galette végétarienne	Tomate végétarienne

### 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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

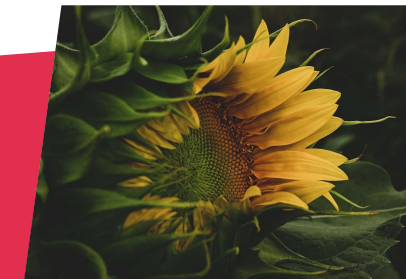
- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

**Sauce Stroganoff** : Concentré de tomate / Roux / Champignon / Crème liquide / Jus / Oignon / Vin blanc/ Carotte / Paprika  
**Salade de pois chiche** : Pois chiche / Tomate / Avocat / Sauce Salade  
**Trio de légumes** : Carottes / Brocolis / Chou fleur

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 8 au 12 Juin 2026

Menu des enfants de l'École du Val - Aussillon



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave nature	Crêpe au fromage	Salade de riz	Salade verte	Carottes râpées nature
Plat Principal	Hauts de cuisse de poulet roti	Moussaka	Escalope viennoise	Gnocchis tomate mozzarella	Pennes au saumon
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	***	Chou fleur méridionales	***	***
Produit laitier	Camembert BIO	Yaourt fermier nature BIO	Saint nectaire	Petit suisse nature	Fromage blanc nature
Dessert	Pêche	Moelleux au chocolat	Flan Vanille	Compote	Fraises
Sans viande	Colin court bouillon	Lasagne de légumes	Pané végétal		

## 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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

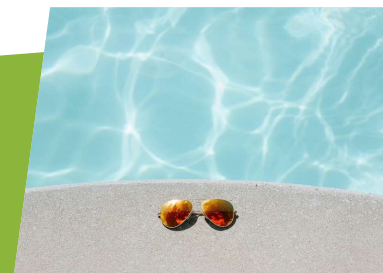
- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

*Salade de riz: Riz / Mais / Petit pois / Sauce salade*  
*Gnocchis tomate mozzarella : Gnocchis BIO / Mozzarella / Concentré de tomates / Oignon / Carottes / Ail*  
*Penne au saumon : Penne / Champignon / Emmental / Saumon fumé / Sauce 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<sup>er</sup> 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 Juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Macédoine	Salade fraîcheur nature	Salade de pomme de terre	Melon
Plat Principal	Pizza Grecque	Tortellini ricotta Epinarde sauce crème	Chipolatas	Poisson pané	Haché de veau milanaise
Accompagnement	Salade verte	***	Purée de patate douce	Ratatouille	Riz
Produit laitier	Buche de chèvre à la coupe	Vache Picon	Flan nappé caramel BIO	Fromage blanc nature BIO	Emmental
Dessert	Abricot	Compote	Galette céréales	Confiture	Semoule au lait
Sans viande			Boulette végétarienne		Colin a la milanaise

## 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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

**Pizza grecque :** Tomates concassés / Courgettes / Fromage de chèvre / Oignons / Mozzarella / Emmental / Basilic / Pate a pizza  
**Sauce crème:** Crème légère / Roux / Bouillon / Oignon / Carottes  
**Mélange fraîcheur :** Carotte / Poivron rouge / Concombre / Mais  
**Sauce milanaise :** Pulpe de tomate / Roux / Oignon / Carotte / Thym / Concentré de tomate / Bouillon

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 22 au 26 Juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes sauce cocktail	Salade brésilienne nature	Salade de pomme de terre	Pâté de campagne*	Salade de radis concombre nature
Plat Principal	Emincé de poulet bio aux olives	Jambon blanc*	Farçou aveyronnais	Paupiette du Pêcheur sauce nantua	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Carottes vichy	Rosties de légumes	Haricots beurre	Semoule	***
Produit laitier	Petit suisse nature BIO	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt aromatisé	Coulommiers à la coupe	Fromage blanc BIO
Dessert	Biscuit 7 céréales	Compote BIO	Nectarine	Abricot	Muffin chocolat
Sans viande	Colin aux olives	Poisson pane		Surimi	

## 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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

*Salade de pâtes sauce cocktail : Farfalles / Mais / Tomate / Ketchup / Mayonnaise*  
*Sauce olives : Olive / Huile / Roux / Carotte / Oignon / Jus*  
*Salade brésilienne : Ananas / Cœur de palmier / Mais / Tomate / Sauce salade*  
*Farçou Aveyronnais : Pain / Lait / Œuf / Blettes / Huile / Farine de blé / Persil / Sel / Ail / Poivre*  
*Sauce Nantua : Roux / Crème légère / Vin blanc / Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson*  
*Risotto mozzarella chèvre : Riz / Sauce crème / Mozzarella / Chèvre*

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 29 Juin au 3 Juillet 2026



**GRILLADE D'OCCITANIE**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves du stock tampon	Salade de pomme de terre	Melon	Céleri rémoulade	Tomate Croque sel
Plat Principal	Boulette de veau sauce poivre	Thon du stock tampon	Roulé au fromage	Paella végétarienne	Saucisse grillée*
Accompagnement	Blé	Haricots vert maïs	Julienne de légumes	***	Chips
Produit laitier	St nectaire	Petit suisse nature	Edam	Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Compote du stock tampon	Banane	Madeleine	Crème dessert du stock tampon	Gaufre liégeoise
Sans viande	Boulette végétariennes				Surimi



## 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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

*Sauce poivre : Roux / Poivre / Jus / Echalion / Vin blanc*  
*Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Persil / Sauce salade*  
*Paella Végétarienne : Riz / Haricot vert / Courgette / Tomate cube bio / Petit pois / Oignon / Duo de poivrons / Epice espagnole / Curcuma / Rizdor / Bouillon*