

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 20 au 24 Avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Salade de pâtes BIO façon marco polo	Mélange fraîcheur nature	Friand au fromage	Iceberg
Plat Principal	Raviolis de bœuf sauce tomate	Colin sauce curry	Tortilla	Farçou aveyronnais	Saucisse
Accompagnement	***	Chou fleur persillée	Ratatouille	Julienne de légumes	Lentilles
Produit laitier	Laitage du stock	Yaourt nature BIO	Edam BIO	Camembert BIO	St nectaire
Dessert	Pomme BIO	Confiture	Compote pêche Bio	Poire	Tarte aux pommes
Sans viande	Tortellinis provençale				Escalope végétale
Gouter	Compote Moelleux fourré a la fraise	Brownie chocolat Compote	Compote Plumetis vanille	Quatre quart Petit suisse sucré	Gateau du stock Poire

- 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 tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail
Salade de pâtes bio façon Marco polo : Coquille bio / Mais / Surimi / Sauce salade
Sauce curry : Oignon / Roux / Jus de veau / Bouillon de volaille / Crème légère / Curry/ Ail
Mélange fraîcheur : Carotte râpées / concombre cubes / poivron rouge / radis rondelles

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 27 Avril au 1^{er} Mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave nature	Coleslaw nature	Salade de blé printanière	Salade Alaska nature	
Plat Principal	Pizza au 3 fromages	Emincé de volaille bio sauce champignons	Sauté de porc sauce Moutarde	Boulette de bœuf sauce basquaise	
Accompagnement	Haricot vert persillées	Riz pilaf	Carottes vichy	Tortis	
Produit laitier	Laitage du stock	Yaourt Nature Bio	Mimolette	Pont l'évêque a la coupe	
Dessert	Moelleux fourré fraise	Pomme BIO	Mousse au chocolat	Compote	
Sans viande		Colin au court bouillon	Galette végétarienne	Boulette végétarienne	
Gouter	Pain d'épices Compote	Galette céréales Petit suisse aux fruits	Madeleine Banane	Pomme Gâteau du stock	

- 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

Coleslaw : Carotte / Chou Blanc / Mayonnaise
Sauce champignons : Oignon / Roux / Champignons / Jus
Salade de blé printanière : Blé / Concombre / Mais / Olive noire / Sauce salade
Sauce Moutarde : Roux / Crème / Moutarde / Jus / Oignon
Salade Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre
Sauce Basquaise : Concentré de tomate / Oignon / Roux / Poivron / Bouillon / Ail

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.