

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 03 au 07 aout 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade grecque nature (fêta AOP)	Salade de pomme de terre façon piémontaise	Saucisson à l'ail*	Salade verte	Melon
Plat Principal	Haut de cuisse de poulet rôti froid	Pizza bio aux légumes	Poisson meunière	Saucisse*	Surimi
Accompagnement	Salade de riz bio	Haricots verts persillés	Ratatouille	Purée	Salade de pâtes
Produit laitier	Chanteneige	Petit suisse nature	Edam	Laitage	Yaourt nature
Dessert	Compote bio	Nectarine	Moelleux chocolat	Banane	Spéculos
Sans viande	Œufs durs mayonnaise	***	Œuf dur mayonnaise	Galette végétarienne	***
Goûters	Pêche Pain d'épices	Pain Fromage	Yaourt à boire Plumetis vanille	Moelleux fourré fraise Pêche	Brownie chocolat Abricot



- 

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

- 

Dessert maison
- 

Présence de porc *
- 

Œuf de France
- 

Label Rouge
- 

Produit Local
- 

Viande bovine Française
- 

Viande porcine Française
- 

Volaille Française

Salade grecque : concombre, tomate, olive noire, fêta, sauce salade
Salade façon piémontaise: pomme de terre; tomate, cornichons, maïs, sauce salade, mayonnaise
Salade de pâtes : torsades, tomate, maïs, sauce salade

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 24 au 28 Août 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	 Betterave vinaigrette	Salade de pâtes grecque	Salade haricot vert,  tomate, cœur de palmier	Carottes râpées nature
Plat Principal	Aiguillette de poulet printanière	Salade de pomme de terre  au surimi  mayonnaise	Poisson pané 	Jambon blanc *	Tortilla
Accompagnement	Haricots beurres persillés 	***	Epinard à la crème	Salade de riz	Courgettes persillées
Produit laitier	Saint Nectaire AOP  	Babybel bio  	Pont l'évêque AOP  à la coupe 	Laitage	Fromage blanc nature bio  
Dessert	Pêche	Compote bio  	Maestro chocolat	Madeleine bio 	Muffin vanille pépites choco
Sans viande	Colin printanière	***	***	Surimi	***
Goûters	Gaufre liégeoise Yaourt à boire	Pain + chocolat Abricot	Grande galette bretonne Yaourt à boire	Pain Fromage	Biscuit fourré chocolat Banane



- 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 printanière : Carottes / Navet / Oignon / Ciboulette / Jus / Crème légère / Roux
Salade de riz : Riz, maïs, poivrons, olives vertes, sauce salade

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.