

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 1 au 4 Septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Tomate HVE 🍅 Croque sel	Haricots verts 🍅 vinaigrette	Mélange nordique nature	Concombre nature
Plat Principal		Tortellinis bio ricotta 🇪🇺 épinards sauce crème	🇪🇺 Surimi mayonnaise	Nuggets de blé	Jambon blanc*
Accompagnement		***	Taboulé	Choux fleurs 🍅 Sautés au paprika	Salade de pâtes 🍅
Produit laitier		Flan nappé caramel	Emmental à la coupe	Tartare ail et fines herbes	Yaourt nature bio 🇪🇺
Dessert		Moelleux chocolat	Compote bio 🇪🇺 🍎	Maestro vanille	Pêche
Sans viande		***	***	Tortilla pomme de terre	Œuf dur mayonnaise

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

Sauce crème : ail, lait, bouillon de légumes, oignon, crème, roux

Mélange nordique : iceberg, carottes, chou blanc, radis

Salade de pâtes : pâtes, olives, tomate, fromage, sauce salade,

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 7 au 11 septembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc pomme nature	Salade de pomme de terre  Façon piémontaise	Salade fraîcheur nature	Pâté de campagne*	Trio sucré nature
Plat Principal	Pilon de poulet froid	Carbonade de bœuf bio  	Aiguillette de poulet cari	Nuggets de poisson 	Œuf dur
Accompagnement	Salade de riz arlequin	Carottes persillées	Blé 	Purée de potiron 	Salade de pâtes
Produit laitier	Vache picon	Petit suisse nature 	Yaourt arôme	Pont évêque AOP  à la coupe	Edam
Dessert	Abricot	Galette St Michel	Nectarine	Compote bio  	Madeleine
Sans viande	Thon mayonnaise	Omelette	Cari de poisson	Œuf dur mayonnaise	***

  Aide UE à destination des écoles

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Filiere Marine Engagée
-  Agriculture biologique

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

Trio sucré : carottes, iceberg, raisins secs
Sauce carbonade : moutarde, oignon, sucre, laurier, jus de viande, roux
Sauce cari : ail, oignon, tomate, curcuma, jus de viande, roux
Salade de pomme de terre façon piémontaise : tomate, cornichon, maïs, mayonnaise, pomme de terre, sauce salade
Salade fraîcheur : carottes, concombre, poivron, radis
Salade de riz arlequin : riz, petits pois, maïs, sauce salade
Salade de pâtes : pâtes, tomate, olives, 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 1er 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 14 au 18 Septembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave bio vinaigrette	Carottes râpées natures	Salade grecque nature (fêta AOP)	Tomate croque sel	Salade bio
Plat Principal	Sauté de veau sauce barbecue	Pané de blé fromage épinards	Saucisse froide*	Haut de cuisse de poulet froid	Merlu sauce tomate
Accompagnement	Riz	Haricots beurres	Chips	Salade de blé aux petits légumes	Macaronis bio
Produit laitier	Yaourt bio nature	Gouda	Gélifi� caramel	Petit mou� noix	Camembert � la coupe
Dessert	Banane bio	Moelleux fraise	Pêche bio	Compote bio	Sablé noisette bio
Sans viande	Hoki sauce barbecue	***	Surimi mayonnaise	œuf dur mayonnaise	***

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 *



 uf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Salade grecque : tomate, concombre, f ta, sauce salade, olives

Sauce barbecue : vinaigre, sucre, oignon, ketchup, jus de viande, roux, sauce barbecue

Sauce tomate : ail, oignon, carotte, roux, tomate.

Salade de blé aux petits légumes : blé, macédoine, sauce salade

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 21 au 25 Septembre 2026

MENU 100%
FRANCAIS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre nature	Mortadelle*	Betterave vinaigrette	Melon	Œuf dur mayonnaise
Plat Principal	Emincés de volaille BIO sauce antiboise	Poisson pané	Jambon de poulet	Rôti de porc froid*	Tajine de légumes
Accompagnement	Purée	Courgette persillées	Salade de pâtes	Haricots verts vinaigrette	Semoule
Produit laitier	Petit suisse aromatisé	Pont évêque AOP	Saint Nectaire AOP	Yaourt Pyrénées nature bio	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Poire	Carré pomme	Prune	Fouace aveyronnaise	Gélifiè vanille
Sans viande	Filet de colin sauce antiboise	Œuf dur mayonnaise	Terrine de poisson	Thon mayonnaise	***

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 antiboise : ail, persil, ciboulette, bouillon de volaille, jus de citron, roux, pulpe tomate

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 28 au 1 octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes 🍝	Céleri rémoulade	Tomate nature	Cervelas*	Radis beurre 🇫🇷
Plat Principal	Chipolata froide*	Paupiette de veau sauce champêtre	Rôti de dinde	Omelette bio 🇪🇺	Nuggets de poisson 🇫🇷
Accompagnement	Carottes vinaigrette	Pomme de terre bio 🇪🇺	Salade de riz	🍝 Brocolis méridionale	Coquillettes bio 🇪🇺
Produit laitier	Yaourt nature bio 🇪🇺 🇫🇷	Cantal AOP 🇫🇷	Petit suisse arôme	Emmental	Vache qui rit
Dessert	Fruit	Compote 🍏	Pomme 🍏	Maestro vanille	Gâteau saveur pain d'épices maison
Sans viande	Œuf dur	Paupiette de saumon sauce champêtre	Terrine de légumes	Surimi mayonnaise	***

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 : ciboulette, tomate, maïs, sauce salade
Sauce champêtre : brunoise de légumes, oignon, jus de viande, champignons, roux

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 4 au 8 Octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw bio 	Salade de pomme de terre à la russe 	Carottes bio 	Crêpe fromage	Salade 3 couleurs nature
Plat Principal	Fajitas mexicain	Jambon grill* sauce poivre	Haut de cuisse de poulet Sauce basquaise	Riz cantonnais végétarien	 Colin tandoori
Accompagnement	***	Julienne	Boulgour 	***	Farfalles bio 
Produit laitier	Gélifié caramel	Camembert	Saint nectaire 	Crème dessert vanille	Chanteneige
Dessert	Fruit bio  	Compote bio  	Eclair chocolat	Madeleine bio 	Fruit bio  
Sans viande	Fajitas veggie	Feuilleté chèvre	Filet poisson sauce basquaise	***	***

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 pomme de terre à la russe : macédoine, pomme de terre, mayonnaise

Sauce poivre : échalotes, jus de viande, poivre vert et gris, roux

Sauce basquaise : ail, bouillon de volaille, oignons, tomate concentrée, poivrons tricolores, roux, sauce tomate provençale

Salade 3 couleurs : concombre, tomates, maïs, sauce salade

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Octobre 2026

Projet légumes

Cultive ta forme !



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Nem aux légumes	 Surimi mayonnaise	Céleri rémoulade	Surimi mayonnaise	Salade verte
Plat Principal	Parmentier végétarien à la patate douce	 Colin sauce courgette	Saucisse*	Emincés de volaille bio Sauce paprika	Raviolis au bœuf Sauce tomate poivron
Accompagnement	***	Haricots verts 	Petits pois	Carott*coeur	***
Produit laitier	Gouda bio 	Maestro vanille	Flan nappé caramel BIO 	Tome blanche	Carré frais
Dessert	Abricot	Biscuit fourré chocolat	Fruit	Compote bio  	Tarte pomme normande
Sans viande	***	***	Pané crousti fromage	Filet de poisson sauce paprika	Raviolis aux légumes Sauce tomate poivron

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