

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 19 au 23 Octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave nature BIO	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade	Piémontaise	Salade verte
Plat Principal	Tortellini Pomodoro BIO sauce tomate	Haut de cuisse de poulet roti	Boulette de bœuf sauce Paprika	Colin sauce citron	Roti de porc au jus*
Accompagnement	***	Carottes persillées	Semoule	Chou fleur persillés	Fusilli
Produit laitier	Petit suisse nature	Chanteneige BIO	Laitage	Saint nectaire	Petit moulé nature
Dessert	Poire	Flan nappé caramel	Pomme	Compote Pomme Banane	Muffin pépites de chocolat
Sans viande		Nuggets de poisson	Colin sauce paprika		Omelette
GOUTER	Gateau Pomme	Brownie Banane	Pain Emmental	Moelleux citron Banane	Pain + pâte à tartiner Compote



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Filière Marine Engagée



Agriculture biologique

Les familles d'aliments

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 tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail

Sauce paprika : Roux / Jus de veau / Oignon / Carotte / Concentré de tomates /
Paprika / Crème liquide / jus

Salade piémontaise : Pomme de terre / Tomates / Maïs / Cornichon / Mayonnaise

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 26 au 30 Octobre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Surimi	Salade de riz bio à la mexicaine 🇪🇺	Chou rouge nature	Radis croque sel	Concombre nature
Plat Principal	Haché de bœuf sauce poivre 🇫🇷	Aiguillette de poulet au jus	Gratin de coquillettes bio à la provençale 🇪🇺	Saucisse* 🇫🇷 📍	Poisson pané 🇫🇷
Accompagnement	Frites	Courgettes persillés 🍆	***	Lentilles cuisinées 🍲	Purée de pomme de terre BIO 🇪🇺
Produit laitier	Petit suisse nature bio 🇪🇺	Yaourt nature BIO 🇪🇺	Vache qui rit BIO 🇪🇺	Fromage blanc nature BIO 🇪🇺	Laitage
Dessert	Prune	Madeleine BIO	Compote de poire 🇪🇺	Tarte aux pommes	Orange
Sans viande	Palet Végétarien	Filet de colin au court bouillon 🇫🇷		Colin sauce citron 🇫🇷	
Goûters	Pain Fromage	Poire Moelleux fourré abricot	Pain + pâte à tartiner Banane	Pomme Gateau	Compote Biscuit fourré chocolat

- 🇫🇷 Origine France
- 🇫🇷 Appellation d'origine protégée
- 🌿 Certification environnementale niveau 2
- 🍆 Fruits et Légumes de saison
- 🍲 Haute valeur environnementale
- 🇫🇷 Filière Marine Engagée
- 🇪🇺 Agriculture biologique

Les familles d'aliments

- 🇫🇷 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 poivre : Roux / Echalion / Poivre gris / Poivre vert / Jus
Salade de riz bio à la mexicaine : Riz bio / Haricots rouge / Maïs / Mélange Chili
Gratin de coquillettes bio à la provençale : Coquillette / Ratatouille (Tomate / Poivron / Courgette / Aubergine / Oignon) / Emmental

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.