



CENTRES DE LOISIRS

Menus du 08 au 12 juillet 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Salade piémontaise	Concombre vinaigrette	Rosette*	Salade verte
Plat principal	Blanquette de volaille	Pizza au fromage	Saucisse*	Poisson meunière	Wings de poulet fermier
Accompagnement	Riz	Haricots verts persillés	Coquillettes	Ratatouille	Frites
Produit laitier	Chanteneige	Yaourt arôme	Edam	Suisse sucré	Pointe de brie à la coupe
Dessert	Compote de pomme	Pêche	Flan nappé caramel	Abricot	Brownie
	Sans viande	Colin sauce échalotte	Galette lentilles boulgour	Œuf dur mayonnaise	Nuggets de poisson

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Plat végétarien

Origines des viandes :

Blanquette de volaille : UE

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Fruits de saison

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.



CENTRES DE LOISIRS

Menu du 15 au 19 juillet 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate croque sel	Taboulé	Salade coleslaw	Salade de riz mexicaine	Melon
Plat principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Filet de poulet au jus	Lasagnes	Calamars à la romaine	Oeuf dur mayonnaise
Accompagnement	Pomme de terre persillées	Chou fleur persillés*	*****	Carottes persillées	Salade de pâtes
Produit laitier	Petit louis	Camembert	Fromage blanc nature	Carré président	Yaourt sucré
Dessert	Mousse au chocolat	Pêche	Confiture	Nectarine	Gaufre liégeoise
<u>Sans viande</u>	Colin court bouillon	Palet végétarien à l'italienne	Lasagnes au saumon		

Les familles d'aliments :

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

- Fruits de saison
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

Origines des viandes :

Filet de poulet : UE

Plat végétarien

Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.



CENTRES DE LOISIRS

Menu du 22 au 26 juillet 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Cèleri rémoulade	Persillade de pomme de terre	Surimi mayonnaise	Salade de blé provençale	Pâté de campagne *
Plat principal	Tortellini pomodoro et mozzarella sauce crème	Chipolatas*	Cordon bleu	Filet de poulet sauce paprika	Colin lieu sauce thym citron
Accompagnement	****	Courgettes persillées	Coudes rayés à la sauce tomate	Brunoise du soleil	Semoule
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Samos	Emmental	Petit suisse aromatisé	Petit moulé
Dessert	Pêche	Flan nappé caramél	Gâteau basque	Nectarine	Pêche au sirop
<u>Sans viande</u>		Galette de quinoa à la provençale	Colin poêlé	Omelette	Friand au fromage

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Plat végétarien

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Fruits de saison

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.



CENTRES DE LOISIRS

Menu du 29 juillet au 02 août 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette Boulettes végétariennes	Salade de pâtes napolitaine Colin sauce printanière	Melon Nuggets de blé Boulgour Tartare AFH	Tomates tranchées Jambon blanc * Salade de riz niçoise Fromage blanc sucré Muffin Œuf dur	Tarte au fromage Poisson pané Epinards béchamel Gouda Crème dessert à la vanille
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce tomate	Aiguillette de poulet sauce antiboise	Nuggets de blé	Jambon blanc *	Poisson pané
Accompagnement	Purée	Haricots beurres persillés Vache picon	Boulgour	Salade de riz niçoise Fromage blanc sucré	Epinards béchamel Gouda
Produit laitier	Yaourt arôme	Vache picon	Tartare AFH	Fromage blanc sucré	Gouda
Dessert	Abricot	Maestro au chocolat	Compote pommes et bananes	Muffin	Crème dessert à la vanille
Sans viande	Boulettes végétariennes				

Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Plat végétarien

Origines des viandes :

Aiguillettes de poulet : UE

Présence de porc *

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Fruits de saison

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.