

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 4 au 8 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Tarte au fromage	Salade 3 Couleurs	Taboulé 🍷	Carottes râpées
Plat Principal	Ragout de lentilles végétarienne 🍴	Filet de poulet sauce milanaise	Haché de bœuf BIO sauce poivre 🍴	Colin à l'oseille 🐟	Gratin de coquille au jambon* 🍷
Accompagnement	***	Carottes vichy 🍷	Purée de pomme de terre	Haricots beurre persillées	***
Produit laitier	Yaourt nature BIO 🍴	Pointe de brie à la coupe	Fromage blanc nature BIO 🍴	Petit moulé nature	Mimolette
Dessert	Pomme bio 🍷	Twibio chocolat 🍴	Confiture de fraise	Flan nappé caramel 🍴	Banane BIO 🍴
Sans viande		Colin sauce milanaise 🍴	Galette végétarienne 🍴		Gratin de pâtes végétarien 🍴

Les familles d'aliments

🍴 Viandes, poissons et oeufs 🍷 Légumes & fruits 🍴 Produits céréaliers, féculents et légumes secs 🐟 produits laitiers

- 🍴 Recette du Chef
- 🇫🇷 Origine France
- 🍷 Appellation d'origine protégée
- 🌿 Certification environnementale niveau 2
- 🍷 Fruits et Légumes de saison
- 😊 Haute valeur environnementale
- 🐟 Pêche responsable
- 🍴 Agriculture biologique

- 🐷 Présence de porc *
- 🇫🇷 Œuf de France
- 🍴 Label Rouge
- 📍 Produit Local
- 🇫🇷 Viande bovine Française
- 🇫🇷 Viande porcine Française
- 🇫🇷 Volaille Française

Ragout de lentilles végétarienne : Lentilles / Carottes / Pomme de terre / Oignons / Ail / Thym / Laurier
Sauce milanaise : Tomates / Oignons / Roux / Carotte / Concentré de tomate / Thym
Salade 3 couleurs : Concombre / Tomate / Mais / Vinaigrette
Sauce poivre : Echalion / Poivre gris / Poivre vert / Roux / Vin blanc
Sauce oseille : Oseille / Oignons / Echalion / Fumet de poisson / Crème liquide / Roux

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Friand à la viande	Chou blanc vinaigrette	Salade de pates napolitaine	Betteraves vinaigrette
Plat Principal		Aiguillette de poulet sauce tomate	Brandade de poisson Maison	Omelette BIO	Blanquette de veau
Accompagnement		Brocolis persillées	***	Purée de potiron	Riz
Produit laitier		Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Emmental	Cantal
Dessert		Mousse au chocolat	Muffin chocolat	Cocktail de fruit	Poire
Sans viande		Friand au fromage Colin sauce tomate			Pané fromager

Les familles d'aliments

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

- Recette du Chef
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

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

Sauce tomate : Tomate / Carottes / Oignons / Ail
Salade de pates napolitaine : Pates / Tomates / Mais / Ciboulette / Vinaigrette

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 18 au 22 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Surimi	Persillade de pomme de terre	Duo concombre carottes	Œuf mayonnaise	Salade de blé
Plat Principal	Palet végétarien	Pilon de poulet au jus	Boulette de bœuf Bio sauce bourguignone	Gnocchis à la mozzarella	Poissonnette pané
Accompagnement	Haricots verts	Cube de courgette à la méridionale	Farfalles BIO	***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot à la coupe	Fromage blanc BIO	Camembert	Petit suisse sucré	Chanteneige
Dessert	Compote de pommes	Spéculos	Crème dessert vanille	Quatre quart	Clémentine
Sans viande		Colin au court bouillon	Boulette végétarienne		

Les familles d'aliments

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

Recette du Chef

Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Persillade de pomme de terre : Pomme de terre / Persil / Echalote / Vinaigrette
Salade de blé : Blé / Tomate / Thon
Sauce bourguignonne : Carotte / Oignons / Jus de veau / Vin rouge / Bouillon de bœuf / Roux

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Salade de haricots verts	Salade fraîcheur	Crêpes emmental	Salade verte
Plat Principal	Chili con carne	Saucisse*	Filet de poulet BIO sauce moutarde	Filet de hoki sauce citron	Boulettes végétariennes
Accompagnement	***	Lentilles	Pomme de terre persillées	Carottes persillées	Coudes rayés sauce tomate
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	St Paulin	Yaourt YEO FRAISE	Mimolette	Cantal
Dessert	Poire BIO	Maestro vanille	Clémentine bio	Compote	Donut's
Sans viande	Chili sin carne	Palet Végétarien	Colin sauce moutarde		

Les familles d'aliments

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

- Recette du Chef
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

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

Salade piémontaise : Pomme de terre / Tomates / Maïs / Cornichon / Mayonnaise
Chili con carne : Haricots rouges / Bœuf / Sauce tomate / Oignons / Ail / Epice chili
Salade fraîcheur : Carottes râpées / Concombres cubes / Poivron rouge / Radis rondelle
Sauce moutarde : Moutarde / Oignons / Crème légère / Jus / Roux / Vin blanc
Sauce citron : Roux / Oignons / Fumet de poisson / Crème / Jus citron

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Taboulé	Salade de riz arlequin	Radis beurre	Salade de blé provençal
Plat Principal	Sauté de poulet BIO tandoori	Galette végétarienne	Grignote de porc sauce Pruneaux*	Lasagne bolognaise	Colin sauce Normande
Accompagnement	Pomme de terre campagnardes	Purée de courgettes	Poêlé de potimarron	***	Chou fleur persillées
Produit laitier	Tartare nature	Edam	Fromage blanc nature BIO	Petit suisse fruit bio	Emmental
Dessert	Banane BIO	Compote Pomme poire	Cocktails de fruits	Tarte normande	Mousse au chocolat
Sans viande	Escalope végétale		Colin sauce pruneaux	Raviolis aux légumes	

Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et oeufs

● Légumes & fruits

● Produits céréaliers, féculents et légumes secs

● produits laitiers

Recette du Chef

Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Sauce Tandoori: Oignon / Roux / Ail / Epice Tandoori / Jus / Bouillon

Salade de riz arlequin : Riz / Petit pois / Mais / sauce salade

Salade de blé provençal : Blé / Poivron / Tomate cube / Herbe de Provence / sauce salade

Sauce pruneaux : Roux / Pruneaux dénoyautés / Oignon / Sucre / Jus de veau / Bouillon / Vinaigre de vin

Sauce Normande: Roux / Champignons / Oignons / Fumet de poissons / Crème légère / Vin blanc

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'haricot verts	Œuf mayonnaise	Betteraves vinaigrettes	Rigolo au fromage	Carottes râpées 🥕
Plat Principal	Axoa de bœuf 🇫🇷	Nuggets de poulet	Boulettes d'agneau sauce Paprika 🍖	Poisson pané 🐟	Couscous végétarien 🌱
Accompagnement	Riz BIO 🇫🇷	Brocolis persillées BIO 🇫🇷	Purée de pomme de terre	Petit pois	Semoule BIO 🇫🇷
Produit laitier	Yaourt citron 📍	Petit moulé nature	Tomme blanche	Pointe de brie a la coupe	Camembert
Dessert	Moelleux au chocolat	Flan caramel 🇫🇷	Poire BIO 🇫🇷	Plumetis vanille	Orange BIO 🇫🇷
Sans viande	Axoa de poisson	Nuggets de poisson	Colin sauce paprika		

Les familles d'aliments

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

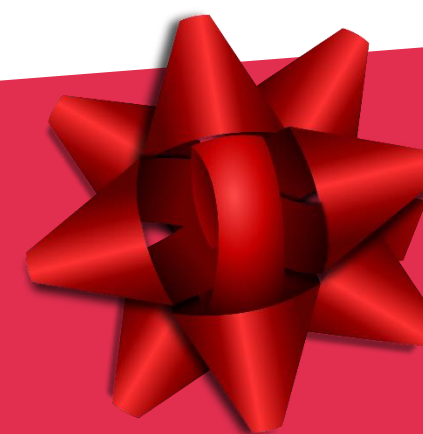
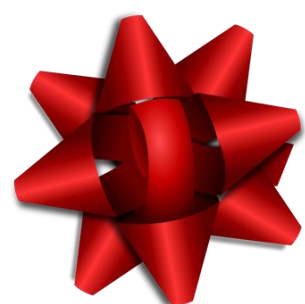
- 👨‍🍳 Recette du Chef
- 🇫🇷 Origine France
- 🏆 Appellation d'origine protégée
- 🌿 Certification environnementale niveau 2
- 🍏 Fruits et Légumes de saison
- 🌱 Haute valeur environnementale
- 🐟 Pêche responsable
- 🇫🇷 Agriculture biologique

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

***Axoa de bœuf** : Bœuf / Poivron / Oignon / Jus / Ail / Persil / Laurier / Thym
Sauce paprika : Roux / Oignon / Carotte rondelle / Jus / Crème legere / Paprika / Concentré de tomate*

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d'automne	Rosette*	Céleri rémoulade	Salade verte	
Plat Principal	Escalope viennoise	Cari de poisson	Potée auvergnate*	Pizza à la grecque	MENU
Accompagnement	Riz pilaf	Coquillettes	***	Haricot verts	DE
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Edam	Cantal	Petit Louis	NOEL
Dessert	Kiwi	Crème chocolat	Pomme	Compote	
Sans viande	Poisson panée		Potée de légumes au poisson		

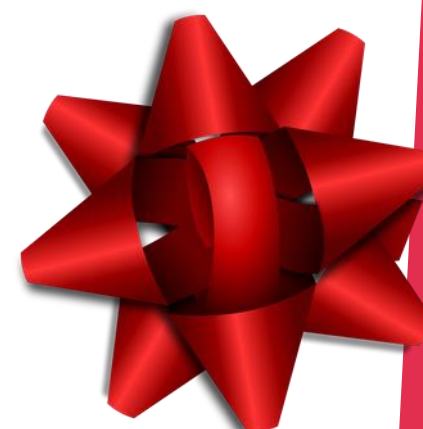


Les familles d'aliments

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

- Recette du Chef
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

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



Salade saveur d'automne : Chou rouge / Chou blanc / Carotte / Mais
Sauce cari : Tomate cube / Oignon / Ail / Fumet de poisson / Curcuma / Vin blanc
Potée auvergnate : Chou vert / Carotte / Pomme de terre / Saucisse de Toulouse / Bouillon