



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du 02 au 06 septembre 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate croque sel	Taboulé	Concombre nature	Salade de riz au surimi	Macédoine
Plat principal	Lasagnes ricotta épinards	Colin sauce Tex Mex	Œuf dur	Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Salade de pâtes (fromage, olives, tomate)	Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Fromage blanc nature	Edam	Pont l'évêque à couper	Vache qui rit	Yaourt arôme
Dessert	Muffin au pépites de chocolat	Compote de pommes	Pêche	Mousse au chocolat	Poire
	Sans viande	***	****	Galette de quinoa provençale	Nuggets de poisson

## Les familles d'aliments :

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

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

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Programme fruits et produits laitiers à l'école

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<sup>er</sup> 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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Carottes râpées nature	Melon	Piémontaise	Celeri rémoulade	Pâté de campagne*
Plat principal	Saucisse*	Palet végétarien à l'italien	Colin sauce niçoise	Bœuf bourguignon BIO	Tortillas
Accompagnement	Pâtes coude rayés	Lentilles cuisinées	Poêlée de courgettes et champignons	Pommes vapeur	Ratatouille
Produit laitier	Samos	Petit suisse nature	Yaourt nature	Emmental	Saint Paulin 11
Dessert	Pomme	Twibio au chocolat	Nectarine	Flan à la vanille	Beignet à l'ananas
Sans viande	Colin court bouillon	***		Veggi burger	Surimi

## Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Origine Aveyron

Origines des viandes :  
Aiguillettes de poulet : UE

- Fruits et légumes de saison
- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Programme fruits et produits laitiers à l'école

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<sup>er</sup> 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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiches à la portugaise	Salade grecque nature	Melon	Salade verte
Plat principal	Boulettes de bœuf BIO sauce poivre	Filet de poulet au jus	Grignottes de porc* sauce charcutiere	Pommes de terre et légumes à la mexicaine	Filet de colin sauce basilic
Accompagnement	Riz	Epinards béchamel	Haricots beurre persillés	***	Semoule
Produit laitier	Yaourt brassé nature YEO	Petit moulé aux noix	Mimolette	Munster à la coupe	Petit suisse aromatisé
Dessert	Nectarine	Cocktail de fruits	Banane	Compotes de pommes et bananes	Plaisir lait noisette
Sans viande	Boulettes à la tomate et mozzarella	Omelette au fromage	Colin sauce tomate et basilic		

## Les familles d'aliments :

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

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

Origines des viandes :  
Filet de poulet : UE

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Aide UE à destination des écoles

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<sup>er</sup> 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du 23 au 27 septembre

*Et si on mangeait autrement ?*

*Bon appétit*

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## MENU SANS FOURCHETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves nature	Bâtonnets de carottes et mayonnaise	Concombre nature	Taboulé	Salade fraîcheur nature
Plat principal	Haché de veau sauce Irlandaise	Nuggets de poulet	Colin au curry	Pizza au fromage	Goulash de bœuf
Accompagnement	Haricots plats persillés	Frites	Jeunes carottes	Brunoise de légumes	Blé
Produit laitier	Petit suisse nature	Edam	Fromage blanc aux fruits	Vache Picon	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Poire	Madeline	Pomme	Mousse au chocolat	Maestro à la vanille
	Sans viande	Poisson sauce Irlandaise	Nuggets de poisson	***	Escalope panée végétale

### Les familles d'aliments :

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

Fruits et légumes de saison

Appellation d'origine protégée

#VALEUR! Origine France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

**Salade fraîcheur :** Carottes râpées, concombre, poivron rouge, radis

#### Origines des viandes :

Haché de veau : UE

Sauté de poulet : UE

Programme fruits et produits laitiers à l'école

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<sup>er</sup> 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.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz, olives et tomates	Salade tomate basilic nature	Surimi mayonnaise	Macédoine	Salade saveur d'automne
Plat principal	Sauté de porc* sauce champignons	Émincé de poulet BIO au jus	Lasagnes à la bolognaise	Omelette BIO	Poisson pané
Accompagnement	Jardinière de légumes	Gratin Dauphinois	***	Brocolis à la méridionales	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt aromatique	Cantal	Petit suisse arôme	Emmental	Vache Qui Rit
Dessert	Banane	Compote de pommes	Pomme	Flan à la vanille	Éclair au chocolat
Sans viande	Palet montagnard	Galette de lentilles et boulgour	Lasagnes aux légumes	Samoussa aux légumes	***

## Les familles d'aliments :

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

 Appellation d'origine protégée  
#VALEUR! Origine France

 Viande bovine française

 Viande porcine française

 Volaille française

 Certification environnementale niveau 2

 Fruits et légumes de saison

### Origines des viandes :

Émincé de poulet : UE  
Bœuf de la bolognaise : UE  
Quiche et jambon grill : UE

Salade fraîcheur : Chou blanc, chou rouge, carottes, mais

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Programme fruits et produits laitiers à l'école

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<sup>er</sup> 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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Salade de blé au thon	Radis croc sel	Œuf dur mayonnaise	Salade trois couleurs nature
Plat principal	Raviolis aux légumes BIO	Saucisse de francfort* à la diable	Cordon bleu à la dinde	Haché de bœuf BIO au jus	Colin sauce Tandoori
Accompagnement	***	Trio de légumes	Macaronis	Haricots verts méridionales	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt nature	Mimolette	Saint Nectaire	Carré frais président	Fromage blanc nature
Dessert	Poire	Crème dessert à la vanille	Gaufre liégeoise	Flan au caramel	Pomme
Sans viande	***	Filet de poisson à la diable	Nuggets de poisson	Galette végétarienne	***

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et œufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers



Appellation d'origine protégée

#VALEUR!



Origine France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fruits et légumes de saison

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Programme fruits et produits laitiers à l'école

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<sup>er</sup> 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.



*Semaine Méditerranéenne*



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

**LUNDI**  
**ITALIE**

**MARDI**  
**GRÈCE**

**MERCREDI**  
**FRANCE**

**JEUDI**  
**ESPAGNE**

**VENDREDI**  
**OCCIDENTAL**

	LUNDI ITALIE	MARDI GRÈCE	MERCREDI FRANCE	JEUDI ESPAGNE	VENDREDI OCCIDENTAL
Entrée	Mortadelle*	Concombre façon Tzaziki	Salade de pâtes Niçoise	Salade haricots verts et tomates nature	Salade tomate basilic nature
Plat principal	Boulettes de tomates et mozzarella	Stifado de bœuf	Aiguillettes de poulet sauce citron et origan	Paella au poisson	Couscous de merguez à la volaille
Accompagnement	Carottes au cumin	Pommes de terre cubes persillées	Cordiale de légumes	***	Semoule
Produit laitier	Tomme blanche	Petit Louis	Chanteneige	Fromage blanc nature	Gouda
Dessert	Moelleux au chocolat	Compote de pommes	Crème dessert au chocolat	Confiture	Pomme
Sans viande	Surimi	Colin sauce échalotte	Colin sauce citron et origan	***	Couscous aux légumes

Les familles d'aliments : Viandes, poissons et œufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Origine France
- #VALEUR! Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

Origines des viandes :  
Aiguillettes de poulet : UE

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale
- Programme fruits et produits laitiers à l'école

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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<sup>er</sup> 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.

