

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 4 au 8 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de légumes BIO	Salade de riz	Salade 3 Couleurs NATURE	Taboulé 🍷	Carottes râpées nature
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	Banane BIO 🇪🇺	Flan nappé caramel 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

🏫 Aide UE à destination des écoles

🐷 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

Salade de riz : Riz / Poivron / Mais / Thon / Tomate

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		Salade de perles	Velouté de légumes	Salade de pates napolitaine	Betteraves nature
Plat Principal		Aiguillette de poulet sauce tomate	Brandade de poisson Maison	Omelette BIO	Blanquette de veau
Accompagnement		Brocolis persillées	***	Epinards à la béchamel	Riz
Produit laitier		Vache qui rit	Yaourt aromatisé	Emmental	Cantal
Dessert		Mousse au chocolat	Muffin chocolat	Cocktail de fruit	Poire
Sans viande			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

- Aide UE à destination des écoles
- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade de perles : Perles / Mais / Concombre / Tomate / Menthe douce
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 nature	Velouté de légumes	Salade de blé
Plat Principal	Palet végétarien	Pilon de poulet au jus	Boulette de bœuf Bio sauce bourguignonne 	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 nature 	Chanteneige
Dessert	Compote de pommes	Spéculos	Crème dessert vanille	Clémentine 	Quatre - quart
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

- Aide UE à destination des écoles
- 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	Velouté de potiron	Salade de haricots verts	Salade fraîcheur nature	Salade de pâtes	Salade verte nature
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 nature	St Paulin	Yaourt YEO FRAISE	Mimolette	Cantal
Dessert	Poire BIO	Maestro vanille	Compote	Clémentine BIO	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

- Aide UE à destination des écoles
- 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
Salade de pâtes : Farfalles / Tomate / Maïs
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	Velouté de légumes	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 nature	Emmental
Dessert	Banane BIO	Compote Pomme poire	Cocktails de fruits	Tarte normande	Mousse au chocolat
Sans viande	Colin sauce tandoori		Colin sauce pruneaux	Lasagne ricotta épinards	

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

Aide UE à destination des écoles

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'haricots verts	Œuf mayonnaise	Betteraves nature	Salade de pomme de terre	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 nature BIO 🐄	Petit moulé ail et fines herbes	Tomme blanche	Pointe de brie a la coupe	Camembert
Dessert	Moelleux au chocolat	Poire BIO 🇪🇺 🍏	Flan caramel 🇪🇺	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

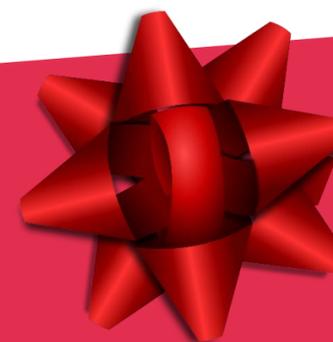
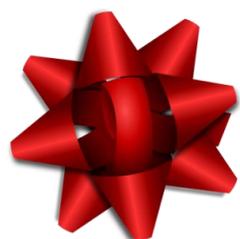
- Aide UE à destination des écoles
- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Axoa de bœuf : Bœuf / Poivron / Oignon / Jus / Ail / Persil / Laurier / Thym
Sauce paprika : Roux / Oignon / Carotte rondelle / Jus / Crème legere / Paprika / Concentré de tomate
Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Haricot vert / Oignons / Ciboulette



MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024



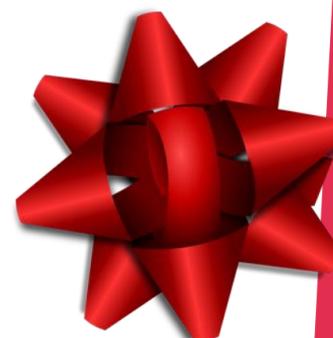
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Rosette*	Velouté de potiron	Salade verte nature	
Plat Principal	Escalope viennoise	Cari de poisson	Potée auvergnate*	Pizza à la grecque	MENU
Accompagnement	Printanière de légumes	Coquillettes	***	Haricot verts	DE
Produit laitier	Fromage blanc nature	Edam	Cantal	Petit Louis	NOEL
Dessert	Kiwi	Crème chocolat	Compote poire	Pomme	
Sans viande	Poisson panée	Surimi	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

- Aide UE à destination des écoles
- 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