

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 6 au 10 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage	Radis croque sel	Salade verte	Salade de pâtes	Salade saveur d automne
Plat Principal	Raviolis de bœuf sauce tomate	Sauté de porc* sauce charcutière	Croque monsieur	Colin sauce thym citron	Tomate farcie végétarienne
Accompagnement	***	Semoule BIO	Brunoise de légumes	Brocolis persillées BIO	Riz BIO
Produit laitier	Yaourt nature bio	Vache qui rit BIO	St Nectaire	Edam BIO	Petit suisse nature BIO
Dessert	Brioche des rois	Poire BIO	Spéculos	Orange	Moelleux fraise
Sans viande	Raviolis de légumes	Boulette végétarienne	Croc fromage		

Les familles d'aliments

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

- Aide à destination des écoles
- 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 / Oignon / Carotte / Ail
Sauce Charcutière : Roux / Jus / Oignon / Cornichon / Carotte / Vinaigre / Moutarde
Sauce Thym citron : Thym / Oignon / Bouillon / Crème liquide / Roux / Jus de citron / Vin blanc / Origan
Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carotte / Mais

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betteraves nature	Surimi mayonnaise	Potage	Salade Alaska nature
Plat Principal	Filet de poulet sauce Strogonoff	Haché de bœuf BIO sauce forestière	Paupiette de veau à la moutarde	Gratin de tortis à la provençale	Poissonnette pané
Accompagnement	Carottes persillées	Lentilles	Haricots plats	***	Purée de Butternut
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO	Mousse au chocolat	Mimolette	Coulommiers à la coupe	Yaourt nature BIO
Dessert	Clémentine	Galette céréales	Compote	Carré aux pommes	Banane BIO
Sans viande	Nuggets de poisson	Colin sauce forestière	Escalope végétale		

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Aide UE a destination des écoles
- 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 Strogonoff : Tomate / Roux / Champignon / Crème liquide / Jus / Vin blanc / Oignon / Carotte / Paprika
Sauce forestière: Carottes / Roux / Oignon / Champignons de paris / Jus / Cèpes / Crème liquide
Sauce moutarde : Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème liquide / Vin blanc
Salade Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre	Potage	Chou rouge nature	Mortadelle*	Carottes râpées nature
Plat Principal	Galette végétarienne	Parmentier d'émincé de volaille BIO	Coquiflette*	Colin poêlé beurre	Sauté de veau sauce Marengo
Accompagnement	Julienne de légumes	***	***	Haricots verts persillées	Riz IGP
Produit laitier	Petit suisse nature BIO	Cantal	Tartare	Livarot a la coupe	Edam BIO
Dessert	Orange	Gélifié vanille	Compote poire BIO	Biscuit cœur cacao	Poire BIO
Sans viande		Dahl de lentilles corail	Coquiflette végétarienne	Crêpes aux champignons	Omelette

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Aide UE à destination des écoles

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 de pommes de terre : Pomme de terre / Persil / Sauce salade
Sauce marengo : Carotte / Oignon / Vin blanc / concentré de tomate / Roux / Jus / Persil

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiche	Salade de pates 🍷	Rosette* 🇫🇷	Nems aux légumes	Salade verte nature
Plat Principal	Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce paprika 🇫🇷	Colin sauce curry 🇫🇷	Riz cantonnais	Saucisse* 🇫🇷
Accompagnement	Haricot beurre persillées 🇫🇷	Chou fleurs persillées 🍷	Blé BIO 🇫🇷	***	Flageolets
Produit laitier	Emmental BIO 🇫🇷	Vache qui rit	Fromage blanc nature bio 🇫🇷	Petit moulé	Yaourt nature
Dessert	Clémentine 🍷	Compote pomme banane	Pomme BIO 🇫🇷	Cocktail de fruit	Fouace Aveyronnaise 📍
Sans viande		Croc tomate	Œuf dur	Riz cantonnais végétarien	Colin au court bouillon

Les familles d'aliments

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

- 🇫🇷 Aide UE à destination des écoles
- 🇫🇷 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 curry : Oignon / Roux / Crème légère / Vin blanc / Bouillon / Jus / Curry / Ail
Salade de pates : Pates / Tomate / Emmental
Sauce paprika : Roux / Carotte / Oignon / Paprika / Jus / Crème / Tomate
Riz cantonnais : Riz long / Oignon / Soja / Omelette / Dés de jambon de volaille / Petit Pois / Brunoise
Salade de pois chiche : Pois chiche / Concombre / Tomate / Sauce salade

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 3 au 7 Février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw nature 🍌	Betteraves nature	Macédoine nature	Potage	Salade de riz BIO 🇪🇺
Plat Principal	Escalope viennoise	Lasagnes bolognaise	Roti de porc au jus* 🇫🇷	Brandade de morue	Tortillas
Accompagnement	Petit Pois	***	Poêlé de légumes campagnard 🍌	***	Ratatouille
Produit laitier	Petit suisse nature BIO 🇪🇺	St Nectaire 🇫🇷	Yaourt nature BIO 🇪🇺	Fromage blanc nature BIO 🇪🇺	Vache Picon
Dessert	Crêpes au sucre	Compote BIO 🇪🇺	Banane BIO 🇪🇺	Gelée de Groseille	Poire BIO 🇪🇺
Sans viande	Escalope végétale	Lasagnes ricotta - épinard	Colin court bouillon		

Les familles d'aliments

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

- Aide UE à destination des écoles
- 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

Coleslaw : Carotte / Chou blanc / Mayonnaise
Salade de riz : Riz / Haricot rouge / Mais / Epice chili / Sauce salade
Poêlée de légumes campagnard : Carotte / Chou fleurs / Courgettes / Brocolis

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 Février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade verte	Taboulé	Céleri rémoulade nature	Salade de pomme de terre Tourrengele	Carottes râpées nature bio
Plat Principal	Jambon grill *sauce madère	Colin pané	Haut de cuisse de poulet roti	Saucisse hot dog*	Paella aux légumes végétarien
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	Cube de potiron persillés	Farfalles	Chou verts braisés	***
Produit laitier	Buchette de chèvre à la coupe	Yaourt nature	Tartare ail et fines herbes	Edam BIO	Yaourt nature bio
Dessert	Clémentine	Moelleux au chocolat	Orange BIO	Compote	Twibio
Sans viande	Pané végétal		Poisson pané	Omelette	

Les familles d'aliments

Viandes, poissons
et oeufs

Légumes
& fruits

Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

produits
laitiers

- Aide UE à destination des écoles
- 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 madère : Oignon / Roux / Jus / Madère
Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Tomate / Haricot vert / Sauce salade
Paella végétarienne : Riz / Courgette / Haricot vert / Oignon / Petit pois / Tomate /
 Rizdor / Mélange espagnol / Curcuma / Bouillon légumes