

# MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 17 au 21 Février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées nature	Salade de pâtes italienne	Potage	Mortadelle	Salade verte
Plat Principal	Emince de volaille bio sauce forestière	Nuggets de blé	Chili con carne	Poisson pané	Boulette d agneau sauce orientale
Accompagnement	Blé	Haricot vert persillées	***	Purée d'épinard	Coquille BIO
Produit laitier	Mimolette	Yaourt fraise BIO	Petit louis	Crème dessert vanille	Camembert a la coupe
Dessert	Poire BIO	Galette céréales	Pomme	Marbré au chocolat	Purée pomme banane
Sans viande	Palet végétarien à l'italienne		Raviolis ricotta épinard	Surimi	Boulette végétarienne
Gouter	Jus de pomme Moelleux à la fraise	Pain + fromage Jus d'orange	Madeleine Compote	Fromage blanc aux fruits Banane	Pain + Pate a tartiner Compote

## 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 forestière : Roux blanc / Champignon / Carottes / Oignons / Jus / Crème*  
*Salade de pâtes italienne : Farfalles / Mozzarella / Tomate / Herbes de Provence / Sauce salade*  
*Sauce Orientale: Oignons / Roux / Carottes / Jus / Concentré de tomate / Epice couscous*

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.

# MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 24 au 28 Février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de boulgour	Salade de haricots verts nature	Crêpes au fromage	Mélange Alaska nature	Taboulé
<b>Plat Principal</b>	Haut de cuisse de poulet sauce moutarde	Haché de bœuf BIO au jus	Roti de dinde au jus	Rougail saucisse	Calamars à la romaine
<b>Accompagnement</b>	Trio de légumes	Lentilles	Carottes persillées	Riz	Chou fleur méridionales
<b>Produit laitier</b>	Carré président	Petit suisse nature	Vache Picon	Yaourt aromatisé	St nectaire
<b>Dessert</b>	Gélifié vanille	Clémentine	Muffin	Banane bio	Flan caramel
<b>Sans viande</b>	Pané blé fromage épinard	Burger de poisson	Escalope végétale	Colin sauce rougail	
<b>Gouter</b>	Moelleux fourré abricot Jus de pomme	Pain + Fromage Jus d orange	Pain + Pate de fruits Compote	Quatre quart Petit suisse aux fruits	Pain + Pate a tartiner Compote

## 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 boulgour:** Boulgour / Tomate / Concombre / Sauce salade  
**Sauce moutarde:** Moutarde de Dijon / Oignon / Roux blanc / Jus / Crème légère / Vin blanc  
**Mélange Alaska:** Iceberg / Carotte / Concombre  
**Sauce rougail:** Tomate pelée / Oignon / Ail / Concentré de tomate / Roux / Curcuma / Jus / Ciboulette

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remerciera 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.