

Restaurant scolaire

Menus du 2 et du 3 septembre

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert



Radis beurre 

Tortelloni bio*
pomodora mozzarella
à la sauce tomate

*** 

Flan nappé caramel

Palmier

Salade de riz 

Chipolata*
charcuterie Antoine

Purée de carottes

Emmental

Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

BIENVENUE A TOUS

L'équipe d'Occitanie Restauration vous souhaite à tous une bonne rentrée !

Nous sommes impatients de démarrer cette nouvelle année scolaire avec vous et nous espérons que vous allez vous régaler!





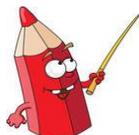
Menu

Salade de riz : tomate, concombre, poivrons, sauce salade

Tortellonis : pâtes fourrées au fromage et tomate

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.





Restaurant scolaire

Menus du 6 au 10 septembre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végé

Vendredi en Afrique



- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Tomate croque au sel

Carbonade de bœuf

Pommes vapeur

Mont de Lacaune Laiterie fabre

Compote

Taboulé

Sauté de porc*

Sauce fermière charcuterie Antoine

Duo de courgettes jaunes et vertes

Yaourt sucré

Fruit

Plat principal

Melon

Galette céréales et légumes

Lentilles

Petit suisse arôme

Biscuit bio*

salade de poivron grillé

Poulet façon mafé

Riz bio*

Vache picon

Banane

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

*** Présence de porc**

*** Issu de l'agriculture biologique**

LES BASES DES NOS SAUCES * :

- Carbonade : moutarde, sucre, oignons
- Mafé : piment, gingembre, tomate

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.



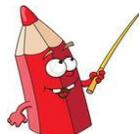
Menu

Taboulé : semoule, tomate, poivrons, oignons, persil, menthe, citron, ciboulette, poivre, assaisonnements.

Salade de poivron grillé : poivron, maïs, ciboulettes, pois chiches, sauce salade.

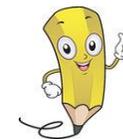
** Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.*





Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 septembre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi végété

Entrée	Carottes vinaigrette	Crêpe au fromage		Mortadelle*	Salade 3 couleurs
Plat principal	Cassoulet* Saucisse de chez Antoine	Aiguillettes de poulet sauce antiboise		Poisson meunière	Tortellinis ricotta épinards à la crème
Légume Féculent	***	Haricot plat sauté au thym		Poêlée du marché	***
Produit laitier	Flan nappé caramel	Carré frais bio*		Tome blanche à la coupe	Emmental
Dessert	Spéculos	Fruit		Moelleux caramel beurre salé	Compote bio*

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

LES BASES DES NOS SAUCES :*

- Antiboise : citron, tomate, ciboulette, persil.

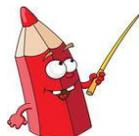
* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.



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

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de veau est origine UE.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.



Restaurant scolaire

Menus du 20 au 24 septembre



	Lundi	Mardi végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri bio* rémoulade	Tarte au fromage		Salade de pâtes	Concombre vinaigrette
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce barbecue	Tajine de légumes		Cordon bleu	Brandade de poisson
Légume Féculent	Pommes rösties de légumes	Semoule		Haricot vert	***
Produit laitier	Petit suisse arôme	Gouda		Yaourt la Vache Occitane	Chanteneige bio*
Dessert	Fruit	Fruit		Biscuit roulé fraise	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

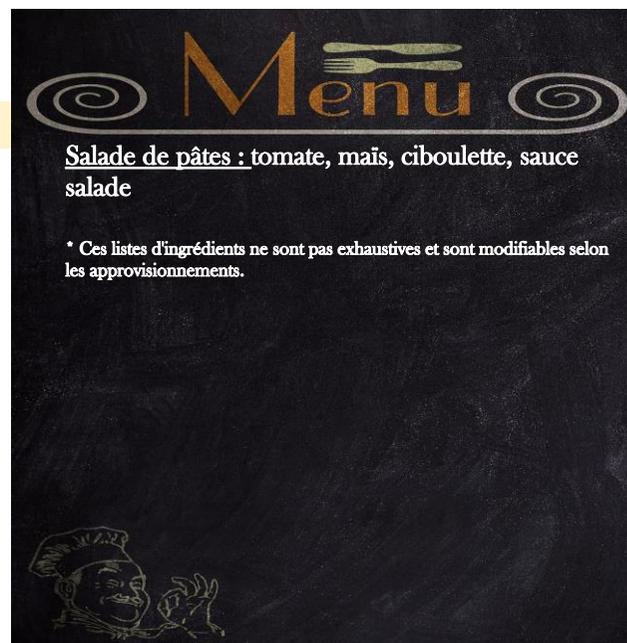
* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

*LES BASES DES NOS SAUCES * :*

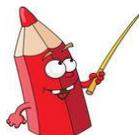
- Barbecue : épices barbecue, ketchup, vinaigre.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.



Restaurant scolaire

Menus du 27 septembre au 1 octobre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végété
Entrée	Chou blanc bio* mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette		Pâté de campagne*	Salade verte
Plat principal	Sauté de bœuf à la niçoise	Émincés de volaille sauce normande		Nuggets de poisson	Pâtes bio* aux petits pois
Légume Féculent	Riz au curcuma	Purée		Gratin d'épinards et pomme de terre	***
Produit laitier	Carré frais	Gélatifié chocolat		Mont de Lacaune laiterie fabre	Yaourt sucré
Dessert	Fruit	Madeleine		Fruit	Gâteau basque

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

LES BASES DES NOS SAUCES * :

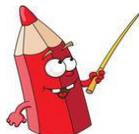
- Niçoise : olives noires, tomate, vin blanc.
- Normande : oignons, champignons, crème.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.



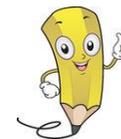
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.



Restaurant scolaire

Menus du 4 au 8 octobre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Céleri bio* rémoulade		Radis croque au sel	Crêpe fromage
Plat principal	Œuf sauce aurore	Sauté de veau au romarin		Aiguillettes de poulet au jus	Bâtonnet de poisson pané
Légume Féculent	Blé	Pommes vapeur		Lentilles	Carottes bio* persillées
Produit laitier	Emmental	Tartare ail et fines herbes		Tome blanche laiterie Fabre	Petit suisse arôme
Dessert	Fruit	Maestro vanille		Mousse chocolat	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

LES BASES DES NOS SAUCES * :

- Aurore : tomate, crème, échalote
- Romarin : romarin, oignons.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de veau est d'origine UE.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végé	Vendredi
Entrée	Rosette*	Concombre vinaigrette		Salade verte	Salade de carottes bio* à l'orientale
Plât principal	Colombo de poulet	Rougail de saucisse* charcuterie Antoine		Chili sin carne	Couscous au bœuf
Légume Féculent	Poêlée haricots verts et patates douces	Riz		***	***
Produit laitier	Yaourt nature bio *	Flan nappé caramel		Mont de Lacaune laiterie Fabre	Edam
Dessert	Crème de marron	Tarte chocolat banane		Fruit	Compote pomme passion

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

Qu'est-ce qu'une épice ? C'est une matière organique végétale qui est odorante ou piquante. Elles s'utilisent en cuisine principalement mais elles peuvent être utiles dans d'autres domaines. Cette semaine, aux menus, vous retrouverez par exemple la poudre de colombo qui est constituée d'un mélange d'épices traditionnel de la cuisine des Antilles. La poudre de colombo se rapproche du Curry, mais sa saveur est plus douce.



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

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.

Restaurant scolaire

Menus du 18 au 22 octobre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi végé
 Entrée	 Chou rouge bio* vinaigrette	Salade de pomme de terre façon piémontaise		Taboulé	 Roulé au fromage 
 Plat principal	Jambon grill au jus*	Émincés de volaille sauce forestière 		Poisson pané	Riz bio* cantonnais végétarien 
 Légume Féculent	Purée	Haricot plat		Epinards crème	***
 Produit laitier	Petit moule	Petit suisse arôme		Yaourt la Vache occitane 	Camembert à la coupe
 Dessert	Mousse chocolat	Fruit		Palmier	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

LES BASES DES NOS SAUCES * :

- Forestière : champignons, carottes, crème.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.



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

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine UE.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.