



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Stop gaspi

Vendredi



Entrée



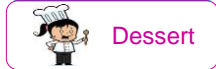
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Tomate croque au sel

Pâtes cappelletti
Tex Mex
à la crème de curry

Emmental bio

Cookie nougatine

Carottes bio
râpées vinaigrette

Hachis parmentier

Carré frais

Madeleine

Pâté de campagne*

Calamars à la romaine

Courgettes persillées

Carré ligueil à la coupe

Fruit

Haute valeur environnementale

Légendes :

Appellation d'origine protégée

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

* Présence de porc

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Produit Fermier

Occitanie restauration

S'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette journée d'action consiste à accélérer les changements des comportements de chacun, proposer des solutions pour limiter le gaspillage et le réduire dans les restaurants.

Nos menus sont réalisés en fonction des retours de nos clients afin de nous ajuster au mieux au goût des enfants et de jeter le moins possible, sans oublier, bien sûr, l'équilibre alimentaire!

Menus sans viande

jeudi : Hachis parmentier de poisson

Vendredi : Surimi mayonnaise (entrée)

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 15 au 17 mai

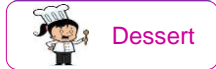
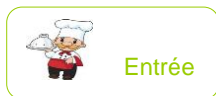
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Betterave vinaigrette

Boulettes tomate mozzarella sauce provençale 

Pommes de terre parisiennes

Saint paulin

Fruit 

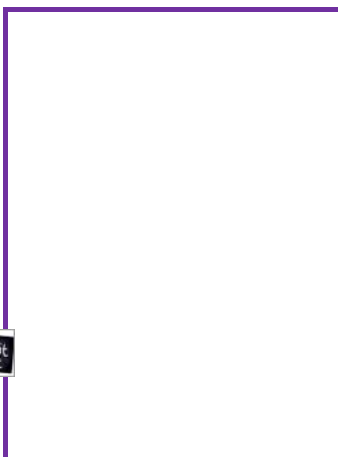
Taboulé

Cordon bleu 

Jeunes carottes sautées

Yaourt sucré La Vache Occitane 

Biscuit



Légendes :

-  Haute valeur environnementale
-  Appellation d'origine protégée
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Produit Fermier

Menus sans viande

Mardi : Escalope panée végétale

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 22 au 26 mai

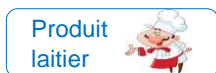
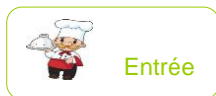
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Pizza au fromage

Paupiette de dinde sauce champêtre

Haricots verts persillés

Vache picon

Compote bio

Carottes râpées vinaigrette

Jambon grill* au jus

Purée

Yaourt sucré

Fruit

Mercredi

Salade tomate mozzarella

Galette à l'italienne

Lentilles

Edam bio

Biscuit crostatine

Rosette*

Bâtonnets de poisson panés

Blé ratatouille

Mont de Lacaune Laiterie Fabre

Fruit

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier

Menus sans viande

Lundi : Omelette

Mardi : Nuggets de blé

Vendredi : Oeuf dur mayonnaise

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 29 mai au 02 juin






Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi

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




Betterave vinaigrette

Bœuf bourguignon 

Polenta

Petit louis

Fruit 



Radis beurre


Nuggets de poisson 

Printanière de légumes

Yaourt sucré la Vache Occitane 

Tarte citron

Concombre à la crème

Riz bio à la sicilienne 

Gouda

Maestro vanille

Légendes :

-  Haute valeur environnementale
-  Appellation d'origine protégée
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  * Présence de porc
-  Œuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Profuit Fermier

Menus sans viande

Mardi : Filet de poisson court bouillon

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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.