

Restaurant scolaire

Menus du 05 au 09 juin

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
California Beach

Vendredi



Tomate croque au sel

Tortellinis bio pomodoro

Yaourt arôme

Fruit

Persillade de pomme de terre CE2 à l'échalote

Emincés de volaille sauce niçoise

Carottes persillées

Carré frais

Compote

Mercredi

Duo de crudités bio vinaigrette

Fish burger

Pommes rosties

Petit suisse arôme

Muffin

Céleri rémoulade

Saucisse de toulouse*

Pennes

Emmental

Mini roulé à la fraise

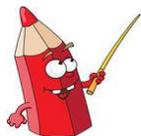
Légendes :

- 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



A l'approche des vacances d'été, partons aux états-Unis sur les plages de Californie!
Ambiance décontractée, ensoleillée et festive.

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 12 au 16 juin

Lundi

Mardi

Mercredi

jeudi

Vendredi



Crêpe au fromage

Rôti de dinde  **sauce citron et origan**

Haricots verts

Liégeois vanille

Madeleine

Œuf dur **mayonnaise**

Galette végétarienne

Purée

Camembert à la coupe

Fruit bio 

Concombre vinaigrette

Tomate farcie

Riz

Yaourt sucré  **La vache occitane**

Fruit

Melon

Jambon blanc*

Coquillettes bio 

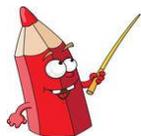
Vache qui rit

Mousse chocolat

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

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 19 au 23 juin

Lundi

Mardi

Mercredi

jeudi

**Vendredi
Basque**



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert

Friand au fromage

Escalope viennoise

Ratatouille

Tartare ail et fines herbes

Fruit

Taboulé

Filet de merlu sauce cocotte

Mélange de légumes campagnards

Gouda bio

Fruit

Carottes râpées bio vinaigrette

Gratin de pâtes mozzarella & petits pois

Emmental

Mousse chocolat

Salade verte

Axoa de bœuf

Riz

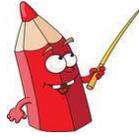
Yaourt sucré la Vache Occitane

Gâteau basque

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

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 26 au 30 juin

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi Espagnole

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Macédoine mayonnaise

Jambon grill* sauce diable

Macaronis bio

Edam

Rocher noix de coco

Salade de pomme de terre

Pizza au fromage

Haricots beures

Petit moulé

Fruit

Tomate bio basilic

Lasagnes au boeuf

Yaourt aromatisé

Biscuit palmier

Pâté de campagne*

Nuggets de poisson

Purée aux légumes

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
- Profuit Fermier

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 03 au 07 juillet

Semaine Anti Gaspi'

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi
Repas froid

Entrée	Betterave vinaigrette	Crêpe au fromage		Rosette*	Radis beurre
Plat principal	Roulé au fromage	Cordon bleu		Thon	Saucisse froide* Charcuterie Antoine
Légume Féculent	Épinards bio et pommes de terre	Ratatouille		Haricots verts & maïs	Chips
Produit laitier	Rouy à la coupe	Crème dessert		Chanteneige bio	Mimolette
Dessert	Compote	Fruit		Tarte au chocolat	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
- Profuit Fermier

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.