



Restaurant scolaire

Menus du 05 au 09 juin

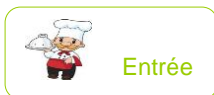
Lundi

Mardi

Mercredi

**Jeudi
California Beach**

Vendredi



Entrée



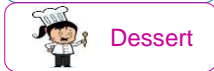
Plat principal



Légume
Féculent



Produit laitier



Dessert


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

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.



Restaurant scolaire

Menus du 12 au 16 juin






Lundi

Mardi

Mercredi

jeudi

Vendredi

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

	Crêpe au fromage	Œuf dur mayonnaise		Concombre vinaigrette	Melon
Rôti de dinde sauce citron et origan	Galette végétarienne		Tomate farcie	Jambon blanc*	
Haricots verts	Purée		Riz	Coquillettes bio	
Liégeois vanille	Camembert à la coupe		Yaourt sucré La vache occitane	Vache qui rit	
Madeleine	Fruit bio		Fruit	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

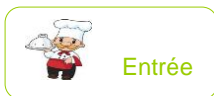
Lundi

Mardi

Mercredi

jeudi

Vendredi
Basque



Entrée



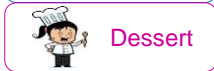
Plat principal



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 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.