



# RESTAURATION SCOLAIRE

## Menu du 02 au 06 septembre 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate croque sel	Taboulé		Salade de riz au surimi	Macédoine
Plat principal	Lasagnes ricotta épinards	Colin sauce Tex Mex		Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier
Accompagnement	***	Haricots verts persillés		Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Edam		Vache qui rit	Yaourt aromatisé
Dessert	Muffin au pépites de chocolat	Compote de pommes		Mousse au chocolat	Poire
	Sans viande	***	***	Galette de quinoa provençale	Nuggets de poisson

### Les familles d'aliments :

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

#VALEUR! Origine France

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

Présence de porc \*

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Melon		Celeri rémoulade	Pâté de campagne*
Plat principal	Saucisse*	Palet végétarien à l'italien		Bœuf bourguignon BIO	Tortillas
Accompagnement	Pâtes coude rayés	Lentilles cuisinées		Pommes vapeur	Ratatouille
Produit laitier	Samos	Petit suisse sucré		Emmental	Saint Paulin
Dessert	Pomme	Twibio au chocolat		Flan à la vanille	Beignet à l'ananas
Sans viande	Colin court bouillon	***		Galette végétarienne	Surimi

## Les familles d'aliments

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

#VALEUR! Origine France

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Origine Aveyron

Origines des viandes :  
Aiguillettes de poulet : UE

Fruits et légumes de saison

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiches à la portugaise		Melon	Salade verte
Plat principal	<b>Boulettes de bœuf BIO sauce poivre</b>	<b>Filet de poulet sauce charcutière</b>		<b>Pommes de terre et légumes à la mexicaine</b>	<b>Filet de colin sauce basilic</b>
Accompagnement	Riz	Épinards à la béchamel		***	Semoule
Produit laitier	Yaourt brassé à la fraise YEO	Petit moulé aux noix		Munster à la coupe	Petit suisse aromatisé
Dessert	Poire	Cocktail de fruits		Compotes de pommes et bananes	Plaisir lait noisette
	<u>Sans viande</u>	Omelette au fromage			

## Les familles d'aliments :

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

#VALEUR! Origine France

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

### Origines des viandes :

Filet de poulet : UE

Présence de porc \*

- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du 23 au 27 septembre



*Et si on mangeait autrement ?*

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

MENU SANS FOURCHETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Bâtonnets de carottes et mayonnaise		Taboulé	Salade fraîcheur
Plat principal	Haché de veau sauce Irlandaise	Nuggets de poulet		Pizza au fromage	Goulash de bœuf
Accompagnement	Haricots plats persillés	Frites		Brunoise de légumes	Blé
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam		Vache Picon	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Poire	Madeleine		Mousse au chocolat	Maestro à la vanille
	Sans viande	Poisson sauce Irlandaise	Nuggets de poisson	***	Escalope panée végétale

## Les familles d'aliments :

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

Fruits et légumes de saison

Appellation d'origine protégée

#VALEUR! Origine France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

**Salade fraîcheur :** Carottes râpées, concombre, poivron rouge, radis

### Origines des viandes :

Haché de veau : UE  
Sauté de poulet : UE

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de riz, olives et tomates	Salade tomate basilic		Macédoine	Salade saveur d'automne
Plat principal	Sauté de porc* sauce champignons 	Émincé de poulet <b>BIO</b> au jus		Omelette <b>BIO</b>	Poisson pané 
Accompagnement	Jardinière de légumes 	Gratin Dauphinois 		Brocolis à la méridionales	Coquillettes 
Produit laitier	Yaourt aromatique	Cantal 		Emmental	Vache Qui Rit 
Dessert	Banane 	Compote de pommes		Flan à la vanille	Éclair au chocolat
<u>Sans viande</u>	Palet montagnard 	Galette de lentilles et boulgour 		Samoussa aux légumes	***

Les familles d'aliments :  Viandes, poissons et oeufs  Légumes & fruits  Produits céréaliers, féculents et légumes secs  produits laitiers

-  Appellation d'origine protégée
- #VALEUR! Origine France
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et légumes de saison

Origines des viandes :  
Émincé de poulet : UE  
Bœuf de la bolognaise : UE  
Quiche et jambon grill : UE

Salade fraîcheur : Chou blanc, chou rouge, carottes, mais

- Présence de porc \*
- Œuf de France 
- Label rouge 
- Pêche responsable 
- Agriculture biologique 
- Haute valeur environnementale 

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.



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées à l'orange	Salade de blé au thon		Œuf dur mayonnaise	Salade trois couleurs
Plat principal	Raviolis aux légumes BIO ***	Saucisse de francfort* à la diable 		Haché de bœuf BIO au jus 	Colin sauce Tandoori
Accompagnement	***	Trio de légumes		Haricots verts méridionales	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt sucré	Mimolette		Carré frais président	Fromage blanc sucré
Dessert	Poire	Crème dessert à la vanille		Flan au caramel	Pomme
Sans viande	***	Filet de poisson à la diable		Galette végétarienne	***

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Origine France
- #VALEUR! Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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.



## Semaine Méditerranéenne



LUNDI

ITALIE

Entrée	Mortadelle*
Plat principal	Boulettes de tomates et mozzarella
Accompagnement	Carottes au cumin
Produit laitier	Tomme blanche
Dessert	Moelleux au chocolat

Sans viande

Surimi

MARDI

GRÈCE

Entrée	Concombre façon Tzaziki
Plat principal	Stifado de bœuf
Accompagnement	Pommes de terre cubes persillées
Produit laitier	Petit Louis
Dessert	Compote de pommes

Colin sauce échalotte

MERCREDI

FRANCE

Entrée	
Plat principal	
Accompagnement	
Produit laitier	
Dessert	

JEUDI

ESPAGNE

Entrée	Salade haricots verts et tomates
Plat principal	Paella au poisson
Accompagnement	***
Produit laitier	Fromage blanc nature
Dessert	Confiture

\*\*\*

VENDREDI

OCCIDENTAL

Entrée	Salade tomate basilic
Plat principal	Couscous de merguez à la volaille
Accompagnement	Semoule
Produit laitier	Gouda
Dessert	Pomme

Couscous aux légumes

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers



Appellation d'origine protégée

Origine France

#VALEUR!



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2



Fruits et légumes de saison

Présence de porc \*

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

Origines des viandes :

Aiguillettes de poulet : UE

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.