

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 4 au 8 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de légumes BIO	Tarte au fromage		Taboulé	Carottes rapées
Plat Principal	Ragout de lentilles végétarienne	Filet de poulet sauce milanaise		Colin à l'oseille	Gratin de coquille au jambon*
Accompagnement	***	Carottes vichy		Haricots beurre persillées	***
Produit laitier	Yaourt nature BIO	Pointe de brie à la coupe		Petit moulé nature	Mimolette
Dessert	Pomme bio	Twibio chocolat		Banane BIO	Flan nappé caramel BIO
Sans viande		Colin sauce milanaise			Gratin de pates végétarien

Les familles d'aliments

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

- Recette du Chef
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Ragout de lentilles végétarienne : Lentilles / Carottes / Pomme de terre / Oignons / Ail / Thym / Laurier
Sauce milanaise : Tomates / Oignons / Roux / Carotte / Concentré de tomate / Thym
Sauce oseille : Oseille / Oignons / Echalion / Fumet de poisson / Crème liquide / Roux

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 11 au 15 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Friand à la viande		Salade de pates napolitaine 🍷	Betteraves vinaigrette
Plat Principal		Aiguillette de poulet sauce tomate		Omelette BIO 🌿	Blanquette de veau
Accompagnement		Brocolis persillées 🍷		Epinards à la béchamel	Riz 🍷
Produit laitier		Vache qui rit 🌿		Emmental	Cantal 🍷
Dessert		Mousse au chocolat		Cocktail de fruit	Poire 🍷
Sans viande		Friand au fromage Colin sauce tomate 🌿			Pané fromager 🌿

Les familles d'aliments

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

- Recette du Chef
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce tomate : Tomate / Carottes / Oignons / Ail
Salade de pates napolitaine : Pates / Tomates / Mais / Ciboulette / Vinaigrette

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^{er} 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 18 au 22 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de potiron	Persillade de pomme de terre		Œuf mayonnaise	Salade de blé
Plat Principal	Palet végétarien	Pilon de poulet au jus		Gnocchis à la mozzarella	Poissonnette pané
Accompagnement	Haricots verts	Cube de courgette à la méridionale		***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot à la coupe	Fromage blanc BIO		Petit suisse sucré	Chanteneige
Dessert	Compote de pommes	Spéculos		Clémentine	Quatre - quart
Sans viande		Colin au court bouillon			

Les familles d'aliments

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

Recette du Chef

Origine France

Appellation d'origine protégée

Certification environnementale niveau 2

Fruits et Légumes de saison

Haute valeur environnementale

Pêche responsable

Agriculture biologique

Présence de porc *

Œuf de France

Label Rouge

Produit Local

Viande bovine Française

Viande porcine Française

Volaille Française

Persillade de pomme de terre : Pomme de terre / Persil / Echalote / Vinaigrette
Salade de blé : Blé / Tomate / Thon

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 25 au 29 Novembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Piémontaise	Salade de haricots verts		Crêpes emmental	Salade verte
Plat Principal	Chili con carne	Saucisse*		Filet de hoki sauce citron	Boulettes végétariennes
Accompagnement	***	Lentilles		Carottes persillées	Coudes rayés sauce tomate
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	St Paulin		Mimolette	Cantal
Dessert	Poire BIO	Maestro vanille		Clémentine BIO	Donut's
Sans viande	Chili sin carne	Palet Végétarien			

Les familles d'aliments

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

- Recette du Chef
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade piémontaise : Pomme de terre / Tomates / Maïs / Cornichon / Mayonnaise
Chili con carne : Haricots rouges / Bœuf / Sauce tomate / Oignons / Ail / Epice chili
Sauce citron : Roux / Oignons / Fumet de poisson / Crème / Jus citron

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Décembre 2024




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Taboulé		Radis croque sel	Salade de blé provençal 
Plat Principal	Sauté de poulet BIO tandoori 	Galette végétarienne 		Lasagne bolognaise 	Colin sauce Normande  
Accompagnement	Pomme de terre campagnardes	Purée de courgettes		***	Chou fleur persillées 
Produit laitier	Tartare nature	Edam 		Petit suisse fruit bio 	Emmental
Dessert	Banane BIO 	Compote Pomme poire		Tarte normande	Mousse au chocolat
Sans viande	Escalope végétale			Lasagne ricotta épinards 	

Les familles d'aliments

 Viandes, poissons et oeufs


 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

 Recette du Chef

 Origine France

 Appellation d'origine protégée

 Certification environnementale niveau 2

 Fruits et Légumes de saison

 Haute valeur environnementale

 Pêche responsable

 Agriculture biologique

Présence de porc *

 Œuf de France

 Label Rouge

 Produit Local

 Viande bovine Française

 Viande porcine Française

 Volaille Française

Sauce Tandoori: Oignon / Roux / Ail / Epice Tandoori / Jus / Bouillon

Salade de blé provençal : Blé / Poivron / Tomate cube / Herbe de Provence / sauce salade

Sauce Normande: Roux / Champignons / Oignons / Fumet de poissons / Crème légère / Vin blanc

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Velouté de poireaux 🍷	Œuf mayonnaise		Rigolo au fromage	Carottes râpées 🍷
Plat Principal	Axoa de bœuf 🇫🇷	Nuggets de poulet		Poisson pané 🐟	Couscous végétarien 🌱
Accompagnement	Riz BIO 🇫🇷	Brocolis persillées BIO 🇫🇷		Petit pois	Semoule BIO 🇫🇷
Produit laitier	Yaourt citron 📍	Petit moulé ail et fines herbes		Pointe de brie a la coupe	Camembert
Dessert	Moelleux au chocolat	Poire BIO 🇫🇷		Plumetis vanille	Orange BIO 🇫🇷
Sans viande	Axoa de poisson	Nuggets de poisson			

Les familles d'aliments

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

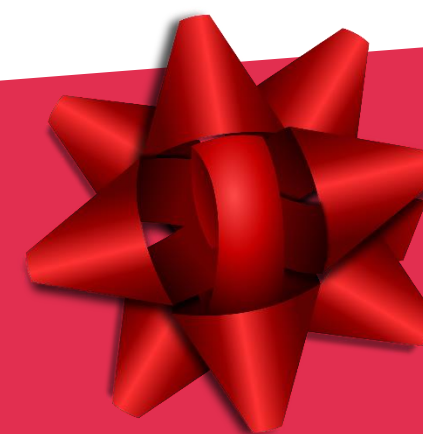
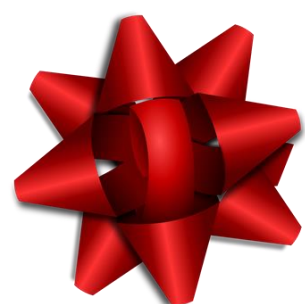
- Recette du Chef
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Axoa de bœuf : Bœuf / Poivron / Oignon / Jus / Ail / Persil / Laurier / Thym

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Décembre 2024



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d automne	Rosette*		Salade verte	
Plat Principal	Escalope viennoise	Cari de poisson		Pizza à la grecque	MENU
Accompagnement	Printanière de légumes	Coquillettes		Haricot verts	DE
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Edam		Petit Louis	NOEL
Dessert	Kiwi	Crème chocolat		Pomme	
Sans viande	Poisson panée				

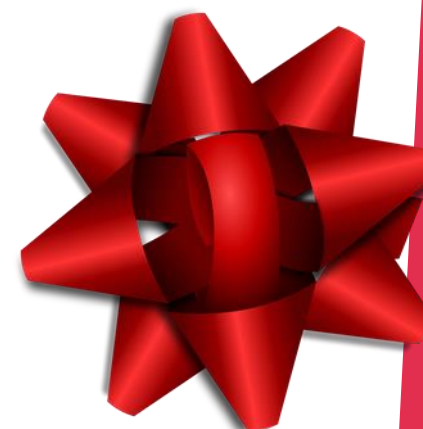


Les familles d'aliments

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

- Recette du Chef
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française



Salade saveur d'automne : Chou rouge / Chou blanc / Carotte / Mais
Sauce cari : Tomate cube / Oignon / Ail / Fumet de poisson / Curcuma / Vin blanc