

Restaurant scolaire

Menus du 1 au 5 mars 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Chou blanc bio* mayonnaise	Salade bio*	Salade de blé bio* provençale
Plat principal	Raviolis au bœuf	Galette végétarienne	Dos de colin sauce bahianaise	Haut de cuisse de poulet à la moutarde	Boulettes d'agneau sauce romarin
Légume Féculent	***	Lentilles cuisinées	Riz	Poêlée pommes de terre, carottes	Haricot beurre
Produit laitier	Vache qui rit bio *	Yaourt arôme	Madeline	Coulommier à la coupe	Gouda
Dessert	Fruit	Fruit bio*	Mosaïque de fruits	Mousse chocolat	Compote

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

De quoi sont composées nos sauces et nos entrées ?

Sauce bahianaise : Lait de coco, tomate, poivron, noix de coco, oignons, fumet de poisson, roux.

Sauce moutarde : Moutarde de dijon, oignons, vin blanc, bouillon, crème, roux.

Sauce romarin : Romarin, oignon, bouillon et jus de viande, roux.

Menus sans viande

Lundi : Tortellinis ricotta épinards

Jeudi : Poisson sauce moutarde

Vendredi : Boulettes tomates mozzarella au romarin

**Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.*

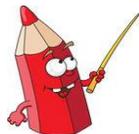
De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de blé provençale : Blé, poivrons, tomates, herbes de provence, assaisonnements.



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 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 8 au 12 mars 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



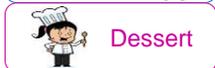
Plat principal



Légume féculent



Produit laitier



Dessert

Carottes bio*

Jambon grill sauce fermière*

Purée de pommes de terre

Carré frais

Flan caramel

Cervelas*

Aiguillettes de poulet sauce tomate

Julienne de légumes bio*

Riz au lait

Fruit

Concombre bio*
façon tzaziki

Sauté de bœuf à l'échalote

Blé

Rouy à la coupe

Compote

Persillade de pommes de terre

Poissonnette panée

Epinards bio*
à la béchamel

Edam

Fruit

Salade de betteraves et pois chiches

Farfalles aux champignons et à la crème

Petit suisse bio*

Gâteau basque

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* **Présence de porc**

* **Issu de l'agriculture biologique**

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce fermière : lardons, jus de viande, ail, carottes.

Sauce échalote : Echalote, bouillon de viande, vin blanc, roux, jus de viande.

Sauce crème : Carottes, oignons, crème liquide, roux, bouillon de viande.

Sauce tomate : tomate, concentrée de tomate, oignons.

De quoi sont composées nos entrées ?

Concombre façon tzaziki : Concombre, fromage blanc, menthe, jus de citron.

Persillade de pommes de terre : pommes de terre, ail, persil, assaisonnements.

Menus sans viande

Lundi : Omelette

Mardi : Surimi + stick de mayo (entrée) & Nuggets de blé (plat)

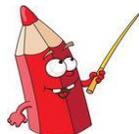
Mercredi : Poisson à l'échalote

**Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.*



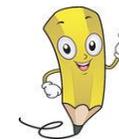
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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 19 mars 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Pâté campagne*	Céleri bio* rémoulade	Radis beurre	Salade de pâtes	Chou rouge bio* assaisonnée
Plat principal	Émincés de poulet au basilic	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus*	Calamars à la romaine	Truffade* au potiron
Légume Féculent	Pommes rosti de légumes	Brunoise de légumes	Petits pois cuisinés	Carottes bio* persillées	***
Produit laitier	Camembert à la coupe	Yaourt sucré	Emmental bio*	Chanteneige	Gélatifié vanille
Dessert	Fruit bio*	Spéculos	Fruit	Mousse chocolat	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de pâtes : Pâtes, tomate, maïs, ciboulette, assaisonnements.

De quoi sont composées nos garnitures ?

Brunoise : poireaux, céleri, carottes, oignons.

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce basilic : Crème, basilic, oignons, jus et bouillon de viande, vin, roux.

Menus sans viande

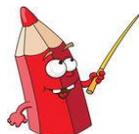
Lundi : Poisson au basilic
Mercredi : Omelette
vendredi : Truffade au saumon

Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.

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 d'origine française.

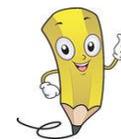
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 22 au 26 mars 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Un Vendredi au Sud Ouest...
Salade de riz bio* arlequin	Coleslaw bio*	Salade de perles	Pizza au fromage	Salade bio*
Aiguillettes de poulet au jus	Goulash de bœuf	Colin meunière	Riz bio* à la sicilienne	Parmentier de canard confit
Chou vert braisé	Coquillettes	Poireaux béchamel	***	***
Tartare ail et fines herbes	Petit suisse arôme	Gouda bio*	Brie à la coupe	Confiture fraise
Fruit	Madeleine	Fruit	Fruit	Fouace Aveyronnaise

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce goulash : Tomate, carottes, jus et bouillon de viande, vin, roux, oignons.

De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de perles : perles, concombre, maïs, mayonnaise.

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, assaisonnements.

Menus sans viande

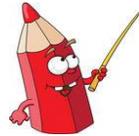
Lundi : Nuggets de blé
Mardi : Goulash de poisson
Vendredi : Parmentier de poisson

**Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.*



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 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 mars au 2 avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Quiche à la volaille	Céleri bio* rémoulade	Surimi mayonnaise	Carottes râpées bio* assaisonnées	Salade de pois chiches, tomate, emmental
Plat principal	Wings de poulet fermier	Poisson à l'oseille	Grignottes de porc* sauce hongroise	Cordon bleu	Pennes bio* à l'andalouse
Légume Féculent	Haricot plat	Riz	Courgettes bio* persillées	Pommes parisiennes persillées	***
Produit laitier	Carré frais bio *	Carré frais	Yaourt sucré	Edam	Petit suisse arôme
Dessert	Fruit	Fruit	Petit beurre	Compote	Palmier

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce oseille : Crème, échalote, oignons, vin, oseille, roux, fumet de poisson.

Sauce Hongroise : Carottes, oignon, champignons, paprika, vin, crème, tomate concentrée, jus de viande, roux.

Notre plat végétarien cuisiné

Pennes, champignons, petits pois, maïs, sauce tomate.



Menus sans viande

Lundi : Tarte aux légumes (entrée) / Omelette (plat)

Mercredi : Poisson sauce hongroise

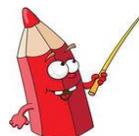
Jeudi : Poisson pané

*Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.



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 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 5 au 9 avril 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Menu de Pâques

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert



Crêpe tomate mozzarella

Escalope viennoise

Chou fleur persillés

Vache qui rit bio*

Fruit

Rosette*

Haché de veau sce champignons

Purée bio*

Emmental

Fruit

Radis croque sel

Sauté de bœuf sauce espagnole

Riz bio*

Crème anglaise

Moelleux au chocolat

Salade de pommes de terre

Omelette

Carottes bio*

Buchette chèvre à la coupe

Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce espagnole : Tomates, oignon, persil, épices espagnoles, roux.

Sauce champignons : Champignons, oignons, jus de viande, roux.

De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de pommes de terre : pommes de terre, , maïs, tomates, cornichons, mayonnaise.

Menus sans viande

Lundi : Poisson au court bouillon

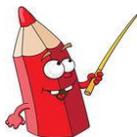
Mercredi : Oeuf dur + stick de vinaigrette (entrée) / Feuilleté au fromage & Haricot vert (plat et garniture)

Jeudi : Poisson en sauce



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 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 avril 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Concombre vinaigrette

Saucisse de Toulouse*
charcuterie Antoine

Macaronis bio*

Tartare nature

Compote

Roulé au fromage

Haut de cuisse de poulet à la crème

haricot plat

Petit suisse bio*

Fruit

Coleslaw bio*

Rôti de porc au jus*

Blé aux oignons

Gouda

Mousse chocolat

Salade de pâtes bio*

Bâtonnets de poisson

Duo de courgettes

Yaourt arôme

Biscuit roulé

Cœur de scarole

Boulettes végétarienne
sauce tomate

Semoule bio*

Camembert à la coupe

Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce crème : Carottes, oignons, crème liquide, roux, bouillon de viande.

Sauce tomate : Tomate, concentré de tomate, oignon.

De quoi sont composées nos entrées ?

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise.

Salade de pâtes : Pâtes, tomate, maïs, ciboulette, assaisonnements.

Menus sans viande

Lundi : Colin poêlé au beurre

Mardi : Poisson à la crème

Mercredi : Omelette

*Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.



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 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.