



# Restaurant scolaire

Menus du 26 au 30 avril 2021



28/04/2021

05/05/2021

12/05/2021

19/05/2021

26/05/2021

**Entrée**

**Plat principal**

**Légume Féculent**

**Produit laitier**

**Dessert**

**Salade de perles**

**Rôti de porc à la moutarde\***

**julienne de légumes**

**Emmental**

**Fruit bio\***

**Chou rouge bio\* vinaigrette**

**Paëlla au poulet**

\*\*\*

**Gélatifié vanille**

**Fruit**

**Concombre vinaigrette**

**Haché de veau sauce barbecue**

**Macaronis bio\***

**Edam**

**Fruit**

**Céleri bio\* rémoulade**

**Sauté de bœuf marenco**

**Riz**

**Gouda**

**Compote**

**Crêpe fromage**

**Aiguillettes de poulet au jus**

**Mélange brunoise du soleil**

**Emmental bio\***

**Fruit**

## Les familles d'aliments :

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

\* Issu de l'agriculture biologique

\* Présence de porc

## Nos Sauces : Légendes :

° Sauce moutarde : moutarde, oignons, vin blanc, crème liquide, jus de viande, roux.

° Sauce barbecue : vinaigre, sucre, oignons, ketchup, jus de viande, épice barbecue.

° Sauce marenco : carottes, oignons, persil, tomate, roux, jus de viande, vin.



## Nos Garnitures :

° Julienne : choux fleurs, carottes, courgettes, céleri.

° Mélange brunoise du soleil : tomate, courgette, aubergine, oignon, poivron rouge et jaune.

## Menus sans viande\*

Mercredi 28/04 : Poisson à la moutarde

Mercredi 05/05 : Paëlla au poisson

Mercredi 12/05 : Poisson sauce barbecue

Mercredi 19/05 : Poisson marenco

Mercredi 26/05 : Feuilleté chèvre

\* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.



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 bovine est d'origine française; le veau est origine UE.

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.