

Restaurant scolaire

Menus du 08 au 12 novembre 2021

Lundi Végé

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Betterave vinaigrette

Tortellinis provençale bio*

Yaourt arôme

Fruit

Taboulé

Jambon grill* au jus

Mélange légumes campagnard

Crème dessert chocolat

Biscuit bio*

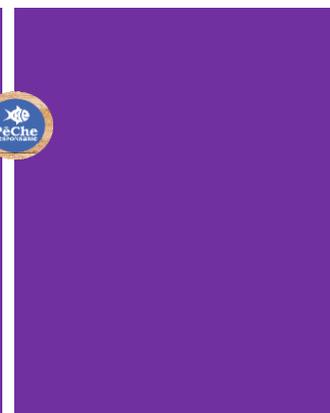
Saucisson à l'ail*

Poisson meunière

Ratatouille

Gouda bio*

Fruit



Duo chou rouge et carottes bio*

Sauté de bœuf à l'échalote

Riz créole

Pointe de brie à la coupe

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

Menu

Taboulé : semoule, tomates, poivrons, oignons, persil, menthe, citron, ciboulette, assaisonnements.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

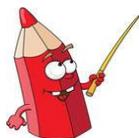
- ° Mardi : Nuggets de blé
- ° Vendredi : Poisson sauce échalote



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

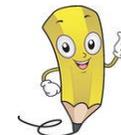
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

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 15 au 19 novembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végé	Vendredi au Fast food
Entrée	Crêpe fromage	Céleri bio* rémoulade	Salade de blé bio* provençale	Salade de riz bio*	Salade bio*
Plat principal	Aiguillettes de poulet au basilic	Haché de bœuf sauce forestière	Sauté de veau romarin	Galette de légumes à l'italienne	Nuggets de poisson & stick de ketchup
Légume Féculent	Julienne de légumes	Purée de pomme de terre	Duo de courgettes jaunes et vertes	Haricot lingot sauce tomate	Frites
Produit laitier	Edam bio *	Carré frais	Fromage blanc sucré	Saint Paulin	Flan nappé caramel
Dessert	Mousse chocolat	Mosaïque de fruit	Fruit	Fruit	Muffin pépites de chocolat

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons
et oeufs

Légumes
& fruits

Produits céréaliers,
féculents et légumes secs

produits
laitiers

Légendes :

* Issu de l'agriculture biologique

Menu

Salade de blé : tomate, poivrons, herbes de provence.
Salade de riz : olives noires, tomates.

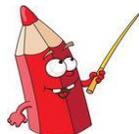
* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° Lundi : Poisson sauce basilic
- ° Mardi : Feuilleté au fromage
- ° Mercredi : Omelette

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; 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.



Restaurant scolaire

Menus du 22 au 26 novembre 2021



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végé



Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Salade de pâtes bio*</p> <p>Rôti de porc à la moutarde*</p> <p>Chou vert braisé</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>petit beurre</p>	<p>Mortadelle*</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ragoût pomme de terre et carottes au cumin</p> <p>Camembert bio* à la coupe</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Lieu noir sauce crème</p> <p>Haricot vert bio* persillé</p> <p>Gouda</p> <p>Maestro vanille</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Gratin de pâtes bio* à la provençale</p> <p>***</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Émincés de poulet sauce paprika</p> <p>Riz</p> <p>Vache qui rit bio*</p> <p>Compote</p>
--	---	--	---	--

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

Menu

Salade de pâtes : tomate, maïs, ciboulette
Salade de boulgour : concombre, tomate.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

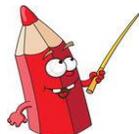
Menus sans viande :

- ° Lundi : Crêpe au fromage
- ° Mardi : Oeuf dur & mayonnaise / Poisson pané
- ° Vendredi : Galette végétarienne

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 29 novembre au 03 décembre



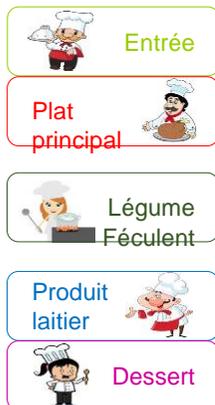
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi végété



Entrée Salade de pomme de terre	Friand au fromage	Chou rouge vinaigrette	Salade de riz bio*	Salade verte
Plat principal Sauté de veau aux olives	Aiguillettes de poulet sauce forestière	Haché de bœuf sauce ciboulette	Calamars à la romaine	Boulettes tomate mozzarella sauce provençale
Légume Féculent Haricot plat	Choux fleurs bio*	Blé bio*	Julienne de légumes	Macaronis bio*
Produit laitier Flan nappé	Carré frais	Emmental	Fromage blanc sucré	Coulommier à la coupe
Dessert Fruit bio*	Fruit	Compote	Madeleine	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Issu de l'agriculture biologique

Menu

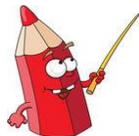
Salade de pomme de terre : tomate, maïs, cornichons, mayonnaise.

Salade de riz : tomate, maïs, olives, sauce salade.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° Lundi : Tarte au fromage
- ° Mardi : Poisson sauce forestière
- ° Mercredi : Oeuf dur sauce ciboulette



Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 décembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végété	Vendredi
Entrée	Salade de blé bio*	Duo de crudités, carottes et chou blanc bio*	Pâté de campagne*	Œuf dur mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Plat principal	Haché de veau sauce charcutière	Sauté de poulet basquaise	Poisson pané	Colombo de légumes	Jambon blanc*
Légume Féculent	Bâtonnière de légumes	Pomme rostie	Haricot beurre HVE	Riz bio*	Gratin de macaronis
Produit laitier	Edam	Yaourt sucré	Pointe de brie à la coupe	Petit suisse sucré	Chanteneige bio*
Dessert	Tarte pomme crumble	Fruit	Fruit bio*	Biscuit roulé fraise	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

Menu

Salade de blé : poivron, maïs, tomates, sauce salade.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° Lundi : Galette végétarienne
- ° Mardi : Poisson basquaise
- ° Mercredi : Surimi mayonnaise
- ° Vendredi : Omelette

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 veau est d'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.

Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 décembre 2021



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

	Lundi	Mardi végété	Mercredi	Menu de Noël	Vendredi
Entrée	Carottes râpées bio* vinaigrette	Salade de pâtes	Crêpe au jambon*	Pâté en croûte de volaille	Salade de riz bio*
Plat principal	Saucisse de Toulouse*	Palet céréales et légumes à la montagnarde	Rôti de dinde sauce crème	Parmentier de confit de canard	Bâtonnets de poisson pané
Légume Féculent	Lentilles	Ratatouille	Jardinière de légumes	***	Haricot vert persillés
Produit laitier	Gouda	Vache qui rit bio*	Petit suisse sucré	Clémentine	Yaourt arôme
Dessert	Compote	Fruit	Biscuit bio*	Bûche au 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

Menu

Salade de pâtes : tomate, maïs, ciboulette.
Salade de riz : olives noires, tomates.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° Lundi : Galette végétarienne
- ° Mercredi : Oeuf dur mayonnaise & Feuilleté au fromage
- ° Jeudi : Friand au fromage & Parmentier de poisson