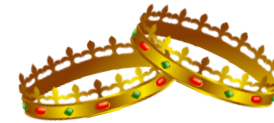




Restaurant scolaire

Menus du 03 au 06 janvier








Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi


Vendredi

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



Macédoine mayonnaise

Tortellinis bio 
provençale sauce crème

Emmental bio 

Biscuit

Salade de boulgour

Filet de poulet sauce citron et origan

Poêlée méridionale

Yaourt sucré

Fruit

Mortadelle*

Jambon grillé* à la hongroise

Carottes persillées

Petit suisse arôme bio 

Couronne des rois

Chou blanc mayonnaise

Cubes de poisson panés MSC 

Riz IGP pilaf 

Vache qui rit

Fruit

Les familles d'aliments :

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



Légendes : * Présence de porc

L'Épiphanie

A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partageons un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.

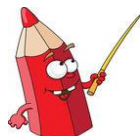
On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire).
Vive le roi ! Vive la reine !

Menus sans viande

Mercredi: Filet de poisson sauce citron
Jeudi : surimi & stick de mayonnaise (entrée) et Omelette (plat)

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

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 09 au 13 janvier



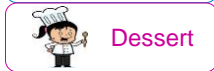
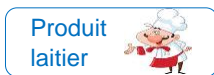
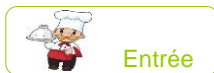
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Rosette*

Boulettes de bœuf sauce stroganoff

Poêlée du marché

Rouy à la coupe

Mousse au chocolat

Salade haricot vert HVE, tomate, cœur de palmier, sauce salade

Cordon bleu

Purée de pomme de terre

Petit moulé

Fruit bio

Céleri rémoulade

Colombo de poisson MSC

Blé bio

Fromage blanc sucré

Compote

Salade de de pomme de terre CE2

Rôti de dinde à la diable

Choux fleurs CE2 sautés au curry

Yaourt brassé à la fraise bio

Fruit

Salade verte

Tajine de légumes bio et pois chiches

Coquillettes bio

Edam bio

Mabré

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * **Présence de porc**

Menus sans viande

Lundi : Oeuf dur mayonnaise (entrée) & Boulettes végétariennes

Mardi : Escalope pannée végétale

Jeudi : Tarte au fromage (plat)



Restaurant scolaire

Menus du 16 au 20 janvier








Lundi




Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


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

<p>Betterave bio vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce moutarde</p> <p>Riz IGP </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Biscuit</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Galette végétarienne </p> <p>Petits pois </p> <p>Gouda bio </p> <p>Maestro à la vanille</p>	<p>Accras de morue</p> <p>Sauté de veau au jus</p> <p>Purée de potiron CE2 et pomme de terre </p> <p>Coulommier à la coupe</p> <p>Fruit bio </p>	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets de poisson MSC </p> <p>Mélange de légumes campagnards </p> <p>Yaourt sucré fermier </p> <p>Fruit bio </p>	<p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine </p> <p>Macaronis bio </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Biscuit roulé chocolat</p>
--	---	---	--	---

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Colin sauce moutarde

Mercredi : Omelette

Vendredi : Filet de poisson court bouillon



Restaurant scolaire

Menus du 23 au 27 janvier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Nouvel An chinois	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre CE2 à l'américaine	Salade de blé provençale	Macédoine mayonnaise	Salade de chou chinois	Céleri bio rémoulade
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de poulet rougail	Lasagnes au saumon	Porc au caramel	Parmentier de patate douce véggy
Légume Féculent	Haricots verts HVE sautés à la lyonnaise	Carottes persillées	***	Riz	***
Produit laitier	Carré frais	Saint Paulin	Gélatifié chocolat	Petit suisse arôme arôme	Emmental bio
Dessert	Fruit bio	Compote bio	Fruit	Rocher choco' noix de coco	Fruit bio

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Le calendrier chinois

L'année 2022 du calendrier chinois a débuté le mardi 01 février.
Cette année est l'année du tigre et se terminera le 21 janvier 2023.

Le calendrier chinois est différent du calendrier que nous utilisons tous les jours. Il comporte 12 mois et fait alterner les mois "longs" de 30 jours et les mois "courts" de 29 jours. Cela donne une année de 354 jours (notre calendrier comporte 365 jours). C'est pourquoi la date du nouvel an varie entre fin janvier et fin février de notre calendrier.

Chaque année de ce cycle est représenté par un animal. Des légendes relatent comment les animaux furent choisis. Le plus souvent, la sélection se fait par le biais d'une course sous l'égide de l'Empereur de jade, chef des dieux, ou du Bouddha. Douze animaux seulement se rendirent à cet étrange rendez-vous, et chacun reçut une année en récompense.

Menus sans viande

Lundi : Nuggets de blé
 Mardi : Poisson sauce rougail
 Jeudi : Poisson au caramel



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Haché de bœuf sauce curry

Haricot plat

Fromage fouetté Mme Loik

Madeleine

Carottes râpées bio vinaigrette

Tortellinis bio pomodoro sauce tomate

Edam bio

Fruit bio

Surimi MSC mayonnaise

Boulettes d'agneau sauce garam massala

Brunoise de légumes

Liégeois vanille

Fruit

Rosette*

Lamelles d'encornets panées

Gratin pomme de terre CE2 & épinards

Pointe de brie à la coupe

Crêpe sucrée

Salade verte

Cassoulet*

Yaourt sucré bio

Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : colin sauce curry

Mercredi : Poisson soir garam massala

Jeudi : Friand au fromage (entrée)

Vendredi : Galette végétarienne & haricots lingots

Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 février


Lundi


Mardi


Mercredi


Jeudi


Vendredi

 Entrée

 Plat principal


 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

Pizza au fromage

Légumes à l'orientale

Semoule bio 

Camembert à la coupe

Fruit

Salade de riz à la mexicaine

Cordon bleu de volaille

Poêlée salsifis carottes

Petit louis

Mousse au chocolat


Salade de pomme de terre CE2 

Haché de veau sauce charcutière


Haricot beurre CE2 

Mimolette

Gâteau basque

Betterave bio vinaigrette 

Aiguillettes de poulet tandoori

Pennes bio complètes 

petit suisse arôme

Compote

Raïta de concombre

Brandade de poisson MSC 

Flan nappé caramel

Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Mardi : Escalope pannée végétale

Mercredi : Feuilleté au fromage

Jeudi : Filet de poisson sauce tandoori



Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 février








Lundi





Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi


	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

<p>Salade de pépinettes</p> <p>Rôti de porc au jus*</p> <p>Courgettes bio persillées </p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Biscuit</p>	<p>Macédoine</p> <p>Boulettes tomate mozzarella</p> <p>Purée</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Raviolis au boeuf</p> <p>***</p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>Biscuit</p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Bâtonnets de poisson panés MSC </p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Munster AOP à la coupe </p> <p>Fruit bio </p>	<p>Salade verte</p> <p>Lentilles paysannes*</p> <p>***</p> <p>Gouda bio </p> <p>Fruit bio </p>
---	---	---	---	--

Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Feuilleté au fromage

Mercredi : tortellinis ricotta épinards

Jeudi : Oeuf dur mayonnaise (entrée)

Vendredi : Galette végétarienne & lentilles