

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Rosette*	Salade piémontaise	Betterave vinaigrette	Œuf dur mayonnaise	Salade verte
Plat principal	Raviolis au bœuf	Haut de cuisse de poulet au jus	Spaghettis à la carbonara*	Semoule à l'orientale	Filet de hoki sauce citron
Accompagnement	***	Petits pois carottes	***	***	Riz
Produit laitier	Edam	Frmage blanc nature	Petit suisse sucré	Camembert	Vache qui rit
Dessert	Banane	Confiture	Madeleine	Pomme bicolore	Marbré La Coupiaguaise
<u>Sans viande</u>	Carottes râpées & Tortellinis végétariennes	Omelette	Spaghettis à la carbonara de la mer	***	***

Les familles d'aliments :

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

Présence de porc *



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI






MARDI
ANTI GASPI



MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Roulé au fromage		Pâté de campagne*	Céleri rémoulade
Plat principal	Saucisse* 	Cordon bleu de volaille 		Colin meunière 	Gnocchis sauce tomate et mozzarella
Accompagnement	Purée	Jeunes carottes sautées 		Coquillettes 	***
Produit laitier	Samos	Yaourt arôme		Emmental	Saint Paulin
Dessert	Orange	Spéculos		Pomme 	Compote pomme banane

Sans viande

Colin sauce crème

Escalope panée végétale

Surimi mayonnaise

Les familles d'aliments

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



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française




Certification environnementale niveau 2




Présence de porc *

Œuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

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.

5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Chou blanc mayonnaise	Taboulé			
Plat principal	Bœuf bourguignon 	Filet de poulet à la milanaise			
Accompagnement	Pommes vapeur 	Salsifis			
Produit laitier	Mimolette	Petit suisse aromatisé			
Dessert	Banane	Galette bretonne			

Sans viande






Omelette






Poisson milanaise

La sauce milanaise sera cuisinée à base de thym, oignons, carottes et tomate.

Les familles d'aliments :

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

-  Appellation d'origine protégée
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2

- Présence de porc *
- Œuf de France 
- Label rouge 
- Pêche responsable 
- Agriculture biologique 
- Haute valeur environnementale 

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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 Mai 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERcredi

JEUDI

VENdREDI

	LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENdREDI
Entrée	Macédoine mayonnaise	Persillade de pomme de terre	Salade de pâtes napolitane	Tarte aux légumes	Salade grecque
Plat principal	Parmentier aux lentilles	Boulette de bœuf en sauce Irlandaise	Escalope viennoise	Bâtonnets de poisson pané	Sauté de porc* sauce charcutière
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Carottes au cumin	Courgettes sauce tomate	Riz
Produit laitier	Tome blanche	Carré président	Pont l'évêque à couper	Petit suisse sucré	Gouda
Dessert	Petit beurre	Pomme	Flan chocolat	Gaufre liegeoise	Orange
Sans viande	***	Poisson en sauce irlandaise	Escalope panée végétale	***	Poisson sauce charcutière

Les familles d'aliments

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



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

La sauce irlandaise sera cuisinée à base de concassé de tomate, carottes, oignons, champignons, ail, laurier, worcestershire...

La sauce charcutière sera cuisinée à base



Présence de porc *

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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.

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 20 au 24 Mai 2024

5 ELE EGALIM
5 JOURS











LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée		Carottes râpées vinaigrette	Coleslaw	Salade de blé printanière 	Radis beurre
Plat principal		 Saucisse * 	Aiguillette de poulet sauce antiboise	Galette végétarienne	Poisson pané 
Accompagnement		Pomme noisette	Polenta	Haricots beurrés 	Purée de pomme de terre
Produit laitier		Petit louis	Petit suisse aromatisé 	Saint Nectaire 	Yaourt sucré
Dessert		Crème caramel	Pomme 	Maestro vanille	Orange 
<u>Sans viande</u>		Escalope panée végétale	Oufs durs en sauce	***	***

Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française




Volaille française




Certification environnementale niveau 2

Présence de porc *

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

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.