

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 27 au 31 Mai 2024

MENUS DES ENFANTS DE VILLEMUSTAUSOU



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tarte au fromage	Salade de pomme de terre tourengele	Salade de tomate basilic	Œuf dur mayonnaise	Cœur de laitue
Plat principal	Wings de poulet fermier	Boulettes de boeuf sauce moutarde	Paëlla au poisson	Lasagnes ricotta et épinards	Grignottines de porc au jus*
Accompagnement	Ratatouille	Carottes persillées	***	***	Petit pois
Produit laitier	Buchette chèvre à la coupe	Vache qui rit	Mousse au chocolat	Emmental	Yaourt arôme
Dessert	Banane	Madeleine	Pomme	Fouace campagnarde	Fraises
Sans viande	Galette végétarienne	Filet de poisson sauce moutarde	***	***	Omelette

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



Fabriqué dans le tarn

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	Céleri mayonnaise	Mortadelle*	Carottes râpées à l'orange	Melon	Radis beurre
Plat principal	Jambon grill* sauce madère	Tortellinis au saumon sauce crème	Nuggets de poulet	Tomate farcie (bœuf)	Palet montagnard
Accompagnement	Pommes parisiennes persillées	*****	Printanière de légumes	Riz	Purée de courgettes
Produit laitier	Tome blanche	Petit suisse aromatisé	Chanteneige	Gouda	Yaourt sucré
Dessert	Compote	Moelleux au chocolat	Nectarine	Flan au chocolat	Abricot
<u>Sans viande</u>	Poisson madère	Ouf dur mayonnaise	Nuggets de poisson	Boulettes tomate mozzarella	***

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 *

Ouf 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 10 au 14 Juin 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

FÊTE DU SPORT

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Piémontaise	Betteraves à la ciboulette	Quiche lorraine*	Salade de tomates	Salade de blé aux petits légumes
Plat principal	Sauté de veau sauce champignon	Sauce bolognaise	Rôti de dinde au jus	Riz cantonnais	Poisson meunière
Accompagnement	Haricot plat	Farfalles	Trio de légumes	***	Courgettes méridionale
Produit laitier	Edam	Yaourt à boire à la fraise	Saint Paulin	Yaourt fermier Laitage d'Or	Petit moulé nature
Dessert	Nectarine	Muffin pépites chocolat	Compote	Banane	Maestro vanille
	Sans viande	Poisson sauce champignon	Thon sauce tomate	Tarte au fromage & Omelette	***

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



Fabriqué dans le tarn



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	Taboulé	Salade de pâtes napolé	Surimi mayonnaise	Pâté de campagne*	Duo de crudités
Plat principal	Moussaka de bœuf	Emincé de poulet sauce olives	Boulette de bœuf sauce paprika	Poisson au curry	Gnocchis sauce tomate et mozzarella
Accompagnement	***	Duo d'haricots verts et beurres	Semoule	Choux fleurs persillés	***
Produit laitier	Mimolette	Petit suisse sucré	Samos	Yaourt arôme	Carré président
Dessert	Pomme	Spéculos	Flan caramel	Tarte pomme normande	Pêche
Sans viande	Aubergine grillée sauce tomate & galette végétarienne	Galette quinoa provençale	Boulettes végétales	Oeuf dur 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 *

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 24 au 28 Juin 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI
REPAS FROID

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betterave vinaigrette	Coleslaw	Mortadelle*	Melon	Slade grecque (fromage AOP)
Plat principal	Pizza aux lentilles	Haut de cuisse rôti au jus	Bâtonnets de poisson pané	Saucisse grillée*	Carbonade de bœuf
Accompagnement	Carottes vichy	Pommes vapeur	Petits pois	Salade de pâtes	Riz
Produit laitier	Camembert	Petit suisse aromatisé	Emmental à la coupe	Yaourt sucré	Petit Louis
Dessert	Flan vanille	Abricot	Compote de pomme	Twibio au chocolat	Pêche
Sans viande	***	Colin meunière	Surimi mayonnaise	Oufs durs	Carbonade de poisson

Les familles d'aliments :

● ViandeS, poissonS et oeufs ● LégumeS & fruitS ● Produits céréaliereS, féculenteS 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.



RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Juillet 2024



5 ELE EGALIM
5 JOURS

LUNDI




MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

REPAS FROID

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées du stock tampon	Salade de pomme de terre niçoise 	Tomate mozzarella	Céleri rémoulade	Radis beurre
Plat principal	Paupiette de veau sauce poivre	Thon du stock tampon	Aiguillettes de poulet au jus	Chili SIN carne	Œuf mayonnaise
Accompagnement	Coquillettes 	Macédoine	Boulgour	***	Salade de perles
Produit laitier	 Livarot à la coupe AOP	Petit suisse sucré	Fromage blanc nature	Edam	Tartare AFH
Dessert	Compote du stock tampon	Banane	Confiture	Crème dessert du stock tampon	Gaufre liegeoise
	Sans viande	Poisson sauce poivre	***	Escalope pannée végétale	***

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 remercier 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.

