



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du 02 au 06 septembre 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomate vinaigrette	Taboulé	Concombre vinaigrette	Salade de riz au surimi	Macédoine
Plat principal	Lasagnes ricotta épinards	Colin sauce Tex Mex	Jambon blanc	Haché de bœuf BIO au jus	Wings de poulet fermier
Accompagnement	***	Haricots verts persillés	Salade de pâtes (fromage, olives, tomate)	Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Edam	Pont l'évêque à couper	Vache qui rit	Yaourt arôme
Dessert	Muffin au pépites de chocolat	Compote de pommes	Pêche	Mousse au chocolat	Poire
	Sans viande ***	***	Œufs durs mayonnaise	Galette de quinoa provençale	Nuggets de poisson

## Les familles d'aliments :

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

- 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<sup>er</sup> 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	Carottes râpées vinaigrette	Melon	Piémontaise	Celeri rémoulade	Pâté de campagne*
Plat principal	Saucisse*	Palet végétarien à l'italien	Colin sauce niçoise	Bœuf bourguignon BIO	Tortillas
Accompagnement	Pâtes coude rayés	Lentilles cuisinées	Poêlée de courgettes et champignons	Pommes vapeur	Ratatouille
Produit laitier	Samos	Petit suisse sucré	Yaourt nature	Emmental	Saint Paulin
Dessert	Pomme	Twibio au chocolat	Nectarine	Flan à la vanille	Beignet à l'ananas
	<u>Sans viande</u>	Colin court bouillon	***	Galette végétarienne	Surimi

## Les familles d'aliments

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

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

Origines des viandes :  
Aiguillettes de poulet : UE

- Fruits et légumes de saison
- 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<sup>er</sup> 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

Entrée	Coleslaw	Salade de pois chiches à la portugaise	Salade grecque	Melon	Salade verte
Plat principal	<b>Boulettes de bœuf BIO sauce poivre</b>	<b>Filet de poulet sauce charcutière</b>	<b>Grignottes de porc* au jus</b>	<b>Pommes de terre et légumes à la mexicaine</b>	<b>Filet de colin sauce basilic</b>
Accompagnement	Riz	Epinards béchamel	Haricots beurre persillés	***	Semoule
Produit laitier	Yaourt brassé à la fraise YEO	Petit moulé aux noix	Mimolette	Munster à la coupe	Petit suisse aromatisé
Dessert	Poire	Cocktail de fruits	Banane	Compotes de pommes et bananes	Plaisir lait noisette
<u>Sans viande</u>	Boulettes à la tomate et mozzarella	Omelette au fromage	Colin sauce tomate et basilic		

## Les familles d'aliments :

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

### Origines des viandes :

Filet de poulet : UE

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





# RESTAURATION SCOLAIRE

Menu du 23 au 27 septembre

*Et si on mangeait autrement ?*

*Bon Appétit*

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MENU SANS FOURCHETTE

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Betteraves vinaigrette	Bâtonnets de carottes et mayonnaise	Salade de pommes de terre Tourengelle	Taboulé	Salade fraîcheur
Plat principal	Haché de veau sauce Irlandaise	Nuggets de poulet	Colin au curry	Pizza au fromage	Goulash de bœuf
Accompagnement	Haricots plats persillés	Frites	Jeunes carottes	Brunoise de légumes	Blé
Produit laitier	Petit suisse sucré	Edam	Fromage blanc aux fruits	Vache Picon	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Poire	Madeleine	Pomme	Mousse au chocolat	Maestro à la vanille
	Sans viande	Poisson sauce Irlandaise	Nuggets de poisson	***	***
					Escalope panée végétale

## Les familles d'aliments :

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

Fruits et légumes de saison

Appellation d'origine protégée

Origine France

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certification environnementale niveau 2

**Salade fraîcheur :** Carottes râpées, concombre, poivron rouge, radis

### Origines des viandes :

Haché de veau : UE

Sauté de poulet : UE

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<sup>er</sup> 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	Salade de riz, olives et tomates	Salade tomate basilic	Surimi mayonnaise 	Quiche Lorraine*	Salade saveur d'automne
Plat principal	Sauté de porc* sauce champignons 	Émincé de poulet BIO au jus	Lasagnes à la bolognaise	Omelette BIO	Poisson pané 
Accompagnement	Jardinière de légumes 	Gratin Dauphinois 	***	Brocolis à la méridionales	Coquillettes 
Produit laitier	Yaourt aromatique	Cantal 	Petit suisse arôme	Emmental	Vache Qui Rit 
Dessert	Banane 	Compote de pommes	Pomme 	Flan à la vanille	Éclair au chocolat
	Sans viande Palet montagnard 	Galette de lentilles et boulgour 	Lasagnes aux légumes 	Samoussa aux légumes	***

## Les familles d'aliments :

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



Appellation d'origine protégée



Origine France



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française




Certification environnementale niveau 2




Fruits et légumes de saison

Présence de porc \*

Oeuf de France 

Label rouge 

Pêche responsable 

Agriculture biologique 

Haute valeur environnementale 

### Origines des viandes :

Émincé de poulet : UE  
Bœuf de la bolognaise : UE  
Quiche et jambon grill : UE

**Salade fraîcheur :** Chou blanc, chou rouge, carottes, mais

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<sup>er</sup> 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	Carottes râpées à l'orange	Salade de blé au thon	Radis beurre	Ouf dur mayonnaise	Salade trois couleurs
Plat principal	Raviolis aux légumes BIO	Saucisse de francfort* à la diable	Cordon bleu à la dinde	Haché de bœuf BIO au jus	Colin sauce Tandoori
Accompagnement	***	Trio de légumes	Macaronis	Haricots verts méridionales	Riz pilaf
Produit laitier	Yaourt sucré	Mimolette	Saint Nectaire	Carré frais président	Fromage blanc sucré
Dessert	Poire	Crème dessert à la vanille	Gaufre liégeoise	Flan au caramel	Pomme
Sans viande	***	Filet de poisson à la diable	Nuggets de poisson	Galette végétarienne	***

Les familles d'aliments : ● Viandes, poissons et oeufs ● Légumes & fruits ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs ● produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Origine France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

- 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<sup>er</sup> 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.



## Semaine Méditerranéenne



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI  
ITALIE

MARDI  
GRÈCE

MERCREDI  
FRANCE

JEUDI  
ESPAGNE

VENDREDI  
OCCIDENTAL

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Mortadelle*	Concombre façon Tzaziki	Salade de pâtes Niçoise	Salade haricots verts et tomates	Salade tomate basilic
Plat principal	Boulettes de tomates et mozzarella	Stifado de bœuf	Aiguillettes de poulet sauce citron et origan	Paella au poisson	Couscous de merguez à la volaille
Accompagnement	Carottes au cumin	Pommes de terre cubes persillées	Cordiale de légumes	***	Semoule
Produit laitier	Tomme blanche	Petit Louis	Chanteneige	Fromage blanc nature	Gouda
Dessert	Moelleux au chocolat	Compote de pommes	Crème dessert au chocolat	Confiture	Pomme
Sans viande	Surimi	Colin sauce échalotte	Colin sauce citron et origan	***	Couscous aux légumes

**Les familles d'aliments :** Viandes, poissons et oeufs Légumes & fruits Produits céréaliers, féculents et légumes secs produits laitiers

- Appellation d'origine protégée
- Origine France
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et légumes de saison

Présence de porc \*

Oeuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

**Origines des viandes :**  
Aiguillettes de poulet : UE