

# Restaurant scolaire

Menus du 01 au 02 septembre 2022






Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

--	--	--	--	--

**Radis beurre**

**Tortelinis bio\*** 

**pomodora mozzarella**

\*\*\*

**Flan nappé caramel**

**Biscuit Palmier**

**Salade de riz**

**Chipolata\*** 

**charcuterie Antoine** 

**Purée crécy**  
(pomme de terre & carottes)

**Saint Paulin**

**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**

## BIENVENUE A TOUS

L'équipe d'Occitanie Restauration vous souhaite à tous une bonne rentrée !  
Nous sommes impatients de démarrer cette nouvelle année scolaire avec vous et nous espérons que vous allez vous régaler!



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 de porc du 02/09 est origine France.

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 05 au 09 septembre



## Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

**Rosette\***

**Carbonade de bœuf**

**Tortis tricolores**

**Pointe de brie à la coupe**

**Fruit bio\***

## Mardi

**Crêpe au fromage**

**Jambon grill\* sauce fermière**

**Haricot vert HVE**

**Yaourt sucré La Vache Occitane**

**Compote**

## Mercredi

**Circuit court**

**Fruit**

## Jeudi

**Melon**

**Galette de céréales et de légumes**

**Lentilles blondes**

**Edam bio\***

**Madeleine**

## Vendredi sans fourchettes

**Tomate HVE**

**croque au sel**

**Nuggets de poisson MSC**

**Frites**

**Carré ligueil à la coupe**

**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**

### **Vendredi tout est permis!**

Exeptionnellement, Vendredi vous serez autorisés à manger sans fourchette. Les fourchettes actuelles sont apparues en 1056 en Italie. Elles se sont par la suite répandues en Europe pour être introduites en France, à la Cour, en 1574 (fourchette à deux dents ). Aujourd'hui, dans la plupart des pays, nous ne nous passons plus de cet ustensile. Vendredi nous allons faire comme nos ancêtres : manger à la main. Lavez-vous bien les mains avant et après le repas! Bon appétit!



# Restaurant scolaire

Semaine du 12 au 16 septembre



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	<b>Feuilleté à la viande*</b>	<b>Céleri rémoulade</b>		<b>Saucisson à l'ail*</b>	<b>Carottes râpées vinaigrette</b>
Plat principal	<b>Aiguillettes de poulet au jus</b>	<b>Haché de bœuf sauce barbecue</b>		<b>Poisson pané MSC</b>	<b>Falafels sauce tajine</b>
Légume Féculent	<b>Choux fleurs sautés au curry</b>	<b>Printanière de légumes</b>		<b>Gratin de courgette gratinée à la mozzarella</b>	<b>Pennes</b>
Produit laitier	<b>Petit suisse aux fruits</b>	<b>Gouda bio*</b>		<b>Yaourt sucré La Vache Occitane</b>	<b>Vache qui rit bio*</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>		<b>Biscuit roulé fraise</b>	<b>Fruit</b>

## 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**

## Les falafels !

Cette spécialité culinaire est très répandue au Proche-orient. Ce sont des boulettes de pois chiches, mélangés à diverses épices, frites dans l'huile.

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

Semaine du 19 au 23 septembre



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

**Lundi**

Persillade de pomme de terre

**Cordon bleu** 

Salsifis sauce tomate

**Gélinié vanille**

**Madeleine bio\*** 

**Mardi**

 Chou blanc mayonnaise

**Émincés de volaille sauce stroganoff** 

Purée


**Saint Paulin**

Compote

**Mercredi**


**Jeudi**

Concombre vinaigrette

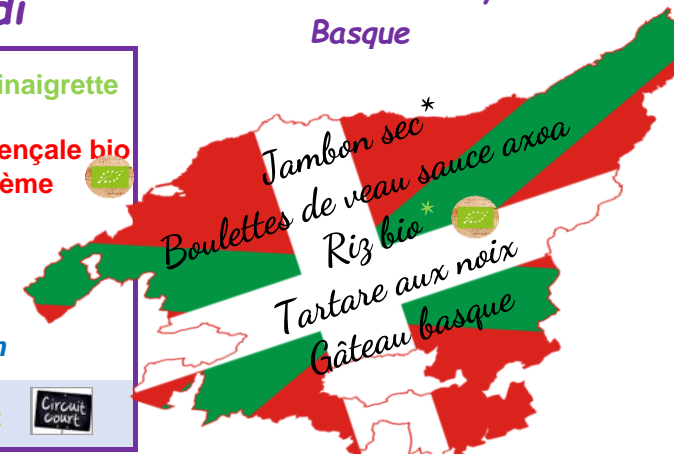
**Tortellinis povençale bio sauce crème** 

\*\*\*

**Edam**

**Fruit** 

Un Vendredi au Pays Basque



## 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

*L'axoa, le symbole gastronomique du Pays Basque ! Dans la langue Basque, axoa veut dire "hachée". A l'origine, l'axoa se cuisine avec du veau mais la recette est tout aussi délicieuse avec du bœuf. La viande est soit hachée, soit coupée en petits morceaux.*

# Restaurant scolaire

Menus du 26 au 30 septembre

Semaine des enfants de la ville de Fronton



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage	Carottes bio* râpées vinaigrette		Salade de pâtes diablo	Cœur de scarole
Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce curry	Galette de légumes & céréales		Calamars à la romaine	Chipolata* / merguez* (charcuterie Antoine)
Légume Féculent	Chou romanesco persillés	Petits pois		Ratatouille	Frites
Produit laitier	Mont de Lacaune Laiterie Fabre	Gouda		Yaourt sucré	Crème dessert chocolat
Dessert	Compote	Cookie chocolat		Fruit bio*	Spéculos

## 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

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 de porc et boeuf du vendredi 30/09 est origine France.

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

Semaine du 03 au 07 octobre



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p><b>Duo de crudités</b> </p> <p><b>Pâtes bio* carbonara*</b> </p> <p>***</p> <p><b>Fromage blanc nature</b></p> <p><b>Confiture de fraise</b></p>	<p><b>Salade de blé vinaigrette</b> </p> <p><b>Émincés de poulet sauce moutarde</b> </p> <p><b>Haricot beurre CE2</b> </p> <p><b>Flan nappé caramel</b></p> <p><b>Fruit</b></p>		<p><b>Mortadelle*</b></p> <p><b>Bâtonnets de poisson MSC pané</b> </p> <p><b>Poêlée du marché</b></p> <p><b>Vache qui rit</b></p> <p><b>Fruit</b> </p>	<p><b>Macédoine mayonnaise</b></p> <p><b>Semoule à l'orientale</b></p> <p>*** </p> <p><b>Emmental bio*</b> </p> <p><b>Tarte pomme normande</b></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**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate HVE croque au sel	Salade pépinette au curcuma		Céleri fromage blanc & paprika	Pâté de campagne*
Plat principal	Cari de poulet	Curry de légumes au lait de coco		Colombo de saucisse de volaille	Marmitte de poisson
Légume Féculent	Purée bio*	Haricot lingot		Riz	Haricot plat persillé
Produit laitier	Carré président	Petit suisse bio*		Yaourt nature La Vache Occitane	Bleu à la coupe
Dessert	Compote	Madeleine		Crème de marron	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

*La semaine du goût permet de proposer aux enfants l'exploration des sens gustatifs. C'est un événement placé sous le haut patronage du ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Il permet de sensibiliser les consommateurs aux différents aspects de l'alimentation.*



# Restaurant scolaire

Semaine du 19 au 23 octobre



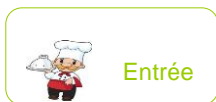
**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



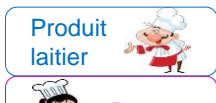
Entrée



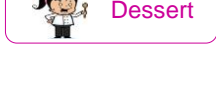
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Chou blanc mayonnaise**

**Saucisse de Toulouse\*** 

**Farfalles**

**Tartare ail et fines herbes**

**Pêche au sirop**

**Persillade de pommes de terre**


**Escalope viennoise**

**Purée de carottes bio\*** 

**Flan nappé caramel**

**Fruit** 

**Salade verte**

**Pâtes bio\*** 


**aux légumes et mozzarella**

\*\*\*

**Gouda**


**Tarte au chocolat**

**Salade de pâtes**

**Cubes de colin panés aux 3 céréales** 

**Epinards béchamel**

**Crème dessert vanille**

**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**

*Bonnes vacances !*

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 de porc du lundi 19/10 est origine France.

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.