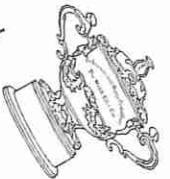


Restaurant scolaire

Menus du 4 au 8 Septembre 2023



MENU RUGBY

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate croc sel	Salade de riz		Carottes râpées	Radis
Plat principal	Tortellonis Bio mozzarella	Haché de bœuf au jus		Jambon de poulet	Wings de poulet
Légume		Haricots beurre méridional		Torsades	Chips
Produit laitier				Yaourt sucré	
Dessert	Mousse au chocolat	Pomme			Tarte au chocolat

Les familles d'aliments :

Légendes :

* Présence de porc

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

Haute valeur environnementale

Appellation d'origine protégée

Viande bovine française

Viande porcine française

Volaille française

Certifications environnementales niveau 2

* Présence de porc

Drogue de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Produits Français

Menus sans viande

Mardi : Boulettes végétariennes

Jeudi : Galette de lentilles boulgour

Vendredi : Nuggets de poisson



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

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

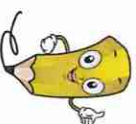
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 11 au 15 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betteraves vinaigrette		Salade de tomates	Crêpe au fromage
Plat principal	Saucisse *	Blanquette de veau		Palet végétarien à la montagnarde	Calamar à la romaine
Légume	Jardinière de légumes	Riz		Purée	Petits pois carottes
Produit laitier	Carré ligué à la coupe	Palmier		Petit suisse aromatisé	Petits pois carottes
Dessert					Compte de pomme

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- Présence de porc
- Origine de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produits Français

Menus sans viande
Lundi : Tarte au fromage
Mardi : Colin sauce beurre blanc

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

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

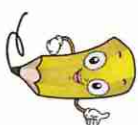
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 18 au 22 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert

Rosette *

Paupiette de veau à la moutarde

Haricots verts persillés

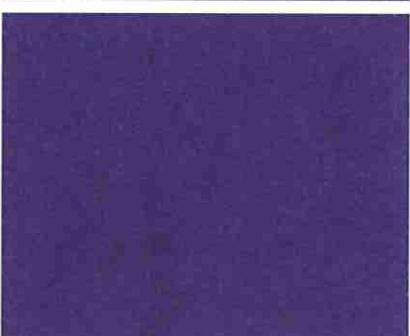
Compote

Salade de pâtes

Grignotines de porc sauce barbecue *

Choux fleur persillé

Fruit



Melon

Omelette

Coquillettes

Yaourt arôme

Salade de lentilles paysanne

Colin poêlé

Carottes persillées

Gâteau basque

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

*** Présence de porc**

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Origine de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Perfect Formes



Menus sans viande

Lundi : Surimi / Colin sauce thym citron

Mardi : Boulette végétale sauce tomate

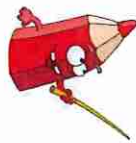
Vendredi : Salade de pâtes

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

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

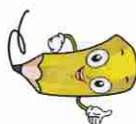
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 25 au 29 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade de pomme de terre méditerranéenne		Crêpe aux champignons	Salade verte
Plat principal	Carbonnade de bœuf	Haut de cuisse de poulet rôti		Colin sauce dugléré	Hachis végétal
Légume féculent	Blé	Ratatouille		Brocolis persillés	
Produit laitier					Flan vanille
Dessert	Fruit	Twibio au chocolat		Fruit	

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

- Haute valeur environnementale
- 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
- Produit Français

Menus sans viande

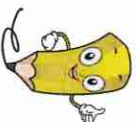
Lundi : Gratin de poisson
Mardi : Palet maraicher





Restaurant scolaire

Menus du 2 au 6 Octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Blé provençal	Betteraves vinaigrette		Salade verte	Salade de riz arlequin
Plat principal	Haché de bœuf sauce barbecue	Aiguillette de poulet au jus		Gratin de tortis à la provençale	Hoki sauce citron
Légume	Courgettes persillées	Lentilles		Fouace aveyronnaise	Jardinière de légumes
Produit laitier		Edam			
Dessert	Fruit				Compote

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Passance de porc
- Oeuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Français

Menus sans viande
Lundi : Nuggets de blé
Mardi : Croc fromage

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

Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

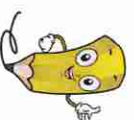
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





Restaurant scolaire

Menus du 9 au 13 Octobre 2023



Entrée
Plat principal Légume Écuelent
Produit laitier Dessert

Friand au fromage	Cordon bleu	Chou romanesco	Fruit
	*****	*****	

Carottes râpées	Sauté de veau marengo	Riz	Vache qui rit
*****	*****	*****	*****



Chou blanc vinaigrette	Colin poêlé	Duo pomme de terre carottes	Fruit
*****	*****	*****	*****

Crêpe au fromage	Veggi burger	Epinards béchamel	Maestro chocolat
*****	*****	*****	*****

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

*** Présence de porc**

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Origine de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produits Français

<p>Menus sans viande</p> <p>Lundi : Escalope panée végétale</p> <p>Mardi : Colin sauce citron</p>
--



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitane Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.
Conformément au décret du 17/12/2002, Occitane Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine Française.
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.



Lundi

Entrée
Plat principal
Légume
Produit laitier
Dessert

Concombre maïs vinaigrette
Chakalaka
Semoule
Saint paulin *****



Mardi

Salade de riz
Barbecue snags *
Purée de patate douce *****
Fruit



Jeudi

Coleslaw
Colin façon fish and chips
Frites au four *****
Crumble aux pommes



Vendredi

Salade de blé thon
Haut de cuisse de poulet chimichurri
Courgettes sauce salsa *****
Ananas au sirop

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

*** Présence de porc**

- Haute valeur environnementale
- 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
- Produit Français

Mardi : Saucisse végétale

Vendredi : Galette quinoa provençale

Menus sans viande

Chakalaka : Haricots blancs, pois chiches, tomate, oignons, poivrons

Sauce chimichurri : Bouillon de volaille, oignons, épices chimichurri (origan, piment, persil, cibitrandre)

Sauce salsa : Roix blanc, oignons, poivrons, tomate concentrée, pulpe de tomate, épices mexicain, paprika, piment

