



Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 mars

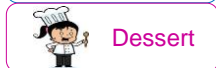
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Potage

Raviolis spinaci bio sauce tomate

Petit suisse arôme

Fruit

Salade de pomme de terre CE2 flammande

Cordon bleu de volaille

Haricot plat

Vache qui rit

Compote bio

Céleri rémoulade

Saucisse de Toulouse*

Coquillettes HVE

Yaourt sucré La Vache Occitane

Madeleine

Rosette*

Cubes de colin panés multicéréales

Printanière de légumes

Mont de Lacaune Laiterie Fabre

Fruit

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- 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
- Produit Fermier

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 13 au 17 mars








Lundi






Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Entrée
Plat principal 
Légume  Féculent
Produit laitier 
Dessert 

<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Rôti de dinde sauce pruneaux</p> <p>Riz IGP</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Cookie bio </p>	<p>Pizza au fromage</p> <p>Jambon grill* sauce fermière</p> <p>Haricots verts HVE </p> <p>Tomme blanche à la coupe </p> <p>Fruit</p>		<p>Salade de pâtes napolitaine</p> <p>Nuggets de poisson </p> <p>Purée de potiron CE2 </p> <p>Mimolette</p> <p>Biscuit Bio </p>	<p>Salade verte</p> <p>Gnocchis sauce tomate et mozzarella</p> <p>***</p> <p>Carré frais président</p> <p>Fruit </p>
--	--	--	---	---

Légendes :

-  Haute valeur environnementale
-  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
-  Profuit Fermier

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 boeuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 20 au 24 mars



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi African Tour	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre CE2 mayonnaise		Salade de tomate au surimi	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce orientale	Escalope viennoise		Sauté de poulet sauce yassa	Gratin de macaronis à la provençale
Légume Féculent	Purée	Brocolis bio persillés		Riz	***
Produit laitier	Petit louis	Fromage blanc nature		Petit suisse arôme bio	Gouda
Dessert	Fruit	Confiture		Moelleux à la banane et pépites chocolat	Fruit



Légendes :

- Haute valeur environnementale
- 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
- Profit Fermier

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 27 au 31 mars



Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de blé CE2 provençale

Blanquette de poulet

Carottes persillées

Yaourt arôme

Fruit

Mardi

Céleri bio rémoulade

Galette végétarienne

Lentilles

Edam

Biscuit roulé fraise

Mercredi

Jeudi

Salade de riz arlequin

Filet de colin sauce currywurst

Jardinière de légumes CE2

Vache picon

Fruit

Vendredi

Radis beurre

Grignottes de porc* sauce barbecue

Coquillettes bio

Cœur de bleu à la coupe

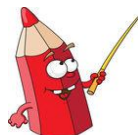
Mousse chocolat

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- 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
- Produit Fermier

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 03 au 07 avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de pomme de terre CE2

Boulettes tomate mozzarella

Choux fleurs

Petit suisse arôme

Biscuit bio

Crêpe au fromage

Petits pois à l'ancienne* (pdt CE2)

Mimolette

Fruit

Mercredi

Chou rouge vinaigrette

Lasagnes bolognaise

Fromage fondu bio

Rocher noix de coco

Saucisson à l'ail*

Lamelles d'encornets panées

Ratatouille

Coulommier à la coupe

Fruit

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- 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
- Produit Fermier



Restaurant scolaire

Menus du 10 au 14 avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Pâques

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



Taboulé

Pizza au fromage

Haricots verts
HVE

Petit moulé

Fruit



Carottes Bio râpées vinaigrette

Boulettes d'agneau au jus

Purée

Gélatifié vanille

Muffin tout choco

Salade pépinettes HVE

Bâtonnets de poisson panés

Épinards à la béchamel

Gouda

Fruit

Legendes

- Haute valeur environnementale
- 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
- Profit Fermier





Restaurant scolaire

Menus du 17 au 21 avril



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume
Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Rosette*</p> <p>Rôti de dinde sauce romarin</p> <p>Pennes</p> <p>Edam bio</p> <p>Fruit </p>	<p>Salade de blé CE2 </p> <p>Bœuf bourguignon </p> <p>Duo de courgettes jaunes et vertes</p> <p>Yaourt sucré La Vache Occitane </p> <p>Madeleine </p>	<p>Roulé au fromage</p> <p>Poisson meunière </p> <p>Carottes persillées</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit </p>	<p>Céleri bio rémoulade </p> <p>Pâtes au fromage</p> <p>***</p> <p>Petit suisse arôme</p> <p>Mousse au chocolat</p>
---	--	---	---

Légendes

- Haute valeur environnementale
- 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
- Produit Fermier