

# Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 mars

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

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

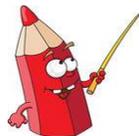
Mont de Lacaune  
Laiterie Fabre



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



# Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 mars



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

	Entrée
	Plat principal
	Légume Écoulent
	Produit laitier
	Dessert

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

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

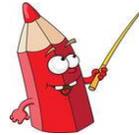


Légendes :

- 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
- 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 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**

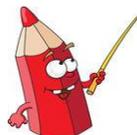
**Mousse chocolat**

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

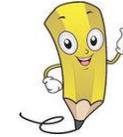
- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- \* Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier





# Restaurant scolaire

Menus du 17 au 21 avril



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume  
Féculent

Produit laitier

Dessert

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