

Restaurant scolaire

Menus du 03 au 06 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée
Plat principal
Légume Féculent
Produit laitier
Dessert



Potage
Tortellinis bio provençale sauce crème

Emmental
Biscuit



Mortadelle*
Jambon grill* à la hongroise
Carottes persillées
Petit suisse arôme bio
Couronne des rois

Chou blanc mayonnaise
Cubes de poisson panés MSC
Riz pilaf
Vache qui rit
Fruit

Les familles d'aliments :

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



Légendes : * Présence de porc

L'Épiphanie

A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partageons un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.

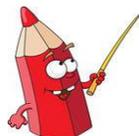
On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire).
Vive le roi ! Vive la reine !

Menus sans viande

Jeudi : surimi & stick de mayonnaise (entrée) et Omelette (plat)

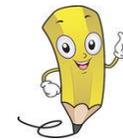
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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

Menus du 09 au 13 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Rosette*

Boulettes de bœuf sauce stroganoff

Poêlée du marché

Mont de lacaune à la coupe

Mousse au chocolat

Salade haricot vert HVE, tomate, cœur de palmier, sauce salade

Cordon bleu

Purée de pomme de terre

Petit moulé

Fruit bio

Mercredi

Salade de pomme de terre

Émincés de volaille sauce diable

Choux fleurs sautés au curry

Yaourt arôme

Fruit

Salade verte

Tajine de légumes et pois chiches

Coquillettes bio

Edam

Mabré

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

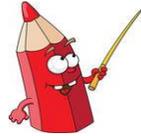
* **Présence de porc**

Menus sans viande

Lundi : Oeuf dur mayonnaise (entrée) & Boulettes végétariennes (plat)

Mardi : Escalope pannée végétale

Jeudi : Tarte au fromage (plat)



Restaurant scolaire

Menus du 16 au 20 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

<p>Betterave bio vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce moutarde</p> <p>Riz</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Biscuit</p>	<p>Crêpe au fromage</p> <p>Galette végétarienne </p> <p>Petits pois</p> <p>Gouda bio </p> <p>Maestro à la vanille</p>	<p>Taboulé</p> <p>Nuggets de poisson MSC</p> <p>Mélange de légumes campagnards</p> <p>Yaourt sucré Laitage d'OR </p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine </p> <p>Macaronis</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Biscuit roulé chocolat</p>
--	--	---	--

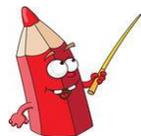
Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

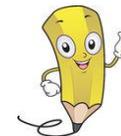
Menus sans viande

Lundi : Colin sauce moutarde
Vendredi : Filet de poisson court bouillon



Restaurant scolaire

Menus du 23 au 27 janvier



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Nouvel An chinois	Vendredi
Entrée	Salade de pommes de terre à l'américaine	Salade de blé provençale		Salade de chou chinois	Céleri bio rémoulade
Plat principal	Escalope viennoise	Sauté de poulet rougail		Porc au caramel	Parmentier de patate douce véggy
Légume Féculent	Haricots verts sautés à la lyonnaise	Carottes persillées		Riz	***
Produit laitier	Carré frais	Saint Paulin		Petit suisse arôme arôme	Emmental
Dessert	Fruit	Compote bio		Rocher choco' noix de coco	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Le calendrier chinois

L'année 2022 du calendrier chinois a débuté le mardi 01 février.
Cette année est l'année du tigre et se terminera le 21 janvier 2023.

Le calendrier chinois est différent du calendrier que nous utilisons tous les jours. Il comporte 12 mois et fait alterner les mois "longs" de 30 jours et les mois "courts" de 29 jours. Cela donne une année de 354 jours (notre calendrier comporte 365 jours). C'est pourquoi la date du nouvel an varie entre fin janvier et fin février de notre calendrier.

Chaque année de ce cycle est représenté par un animal. Des légendes relatent comment les animaux furent choisis. Le plus souvent, la sélection se fait par le biais d'une course sous l'égide de l'Empereur de jade, chef des dieux, ou du Bouddha. Douze animaux seulement se rendirent à cet étrange rendez-vous, et chacun reçut une année en récompense.

Menus sans viande

Lundi : Nuggets de blé
Mardi : Poisson sauce rougail
Jeudi : Poisson au caramel



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Haché de bœuf sauce curry

Haricot plat

Fromage fouetté Mme Loik

Fruit

Carottes râpées vinaigrette

Tortellinis bio pomodoro sauce tomate

Edam

Biscuit

Rosette*

Lamelles d'encornets panées

Gratin pomme de terre & épinards bio

Pointe de brie à la coupe

Crêpe sucrée

Salade verte

Cassoulet*

Yaourt sucré

Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* **Présence de porc**

Menus sans viande

Lundi : colin sauce curry

Jeudi : Friand au fromage (entrée)

Vendredi : Galette végétarienne & haricots lingots

Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

<p>Pizza au fromage</p> <p>Légumes à l'orientale</p> <p>Semoule bio </p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Salade de riz à la mexicaine</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Poêlée salsifis carottes</p> <p>Petit louis</p> <p>Fruit </p>		<p>Betterave bio vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de poulet façon tandoori</p> <p>Pennes</p> <p>Petit suisse arôme</p> <p>Compote</p>	<p>Raïta de concombre</p> <p>Brandade de poisson MSC</p> <p>***</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Fruit </p>
---	---	--	---	--

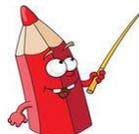
Les familles d'aliments :

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

Légendes : * **Présence de porc**

Menus sans viande

Mardi : Escalope pannée végétale
Jeudi : Filet de poisson sauce tandoori



Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 février



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

<p>Salade de pépinettes</p> <p>Rôti de porc au jus*</p> <p>Courgettes persillées</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Biscuit</p>	<p>Potage</p> <p>Boulettes tomate mozzarella</p> <p>Purée</p> <p>Vache qui rit bio</p> <p>Fruit</p>	<p></p>	<p>Pâté de campagne*</p> <p>Bâtonnets de poisson panés MSC</p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Buchette de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Lentilles paysannes*</p> <p>***</p> <p>Gouda bio</p> <p>Fruit</p>
--	---	---------	--	--

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Feuilleté au fromage
 Jeudi : Oeuf dur mayonnaise (entrée)
 Vendredi : Galette végétarienne & lentilles