



Restaurant scolaire

Menus du 07 au 11 mars 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Fêtons la chandeleur	Vendredi
Entrée	Potage	Salade de pomme de terre HVE flammande	Concombre bio* vinaigrette	Céleri bio* rémoulade	Rosette*
Plat principal	Tortellinis BIO* pomodoro	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce orientale	Saucisse de Toulouse*	Colin poêlé au beurre MSC
Légume Féculent	***	Haricot plat	Boullgour bio*	Macaronis bio*	Carottes bio* persillées
Produit laitier	Petit suisse bio* aux fruits	Vache qui rit bio*	Emmental	Yaourt arôme	Pointe de brie à la coupe
Dessert	Madeleine	Fruit bio*	Fruit	Crêpe sucrée vanillée	Fruit bio*

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

Salade flammande

Salade de pomme de terre, pomme, betterave

*La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements

Menus sans viande

Mardi : Nuggets de blé (plat)

Mercredi : Poisson sauce orientale (plat)

Jeudi : Omelette (plat)

Vendredi : Surimi mayonnaise (entrée)



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 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 14 au 18 mars 2022



Lundi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Chou blanc bio*

mayonnaise

Rôti de dinde sauce aux pruneaux

Riz bio*

Fromage blanc sucré

Spéculos

Mardi

Tarte au fromage

Jambon grill* sauce fermière

Haricot vert Bio*

Carré ligueil à la coupe

Fruit Bio*

Mercredi

Carottes bio*

râpées vinaigrette

Haché de veau aux olives

Polenta

Flan nappé caramel

Compote bio*

Jeudi

Salade diablo vinaigrette

Nuggets de poisson MSC

Purée de potiron

Gouda bio*

Biscuit bio*

Vendredi

Œuf dur bio*

mayonnaise

Gnocchis sauce tomate et mozzarella

Carré frais

Fruit bio*

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

Salade diablo

Pâtes tricolores, tomates, proivrons

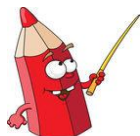
**La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements*

Menus sans viande

Lundi : Poisson sauce pruneaux

Mardi : Galette végétarienne

Mercredi : Omelette



Restaurant scolaire

Menus du 21 au 25 mars 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

**Vendredi
Espagnol**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de veau au romarin</p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Yaourt sucré bio*</p> <p>Biscuit bio*</p>	<p>Coleslaw bio*</p> <p>Galette végétarienne</p> <p>Haricot lingot</p> <p>Edam bio*</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc* au jus</p> <p>Chou fleur bio* sauté au paprika</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Fruit bio*</p>	<p>Salade de blé bio* provençale</p> <p>Bâtonnets de poisson pané</p> <p>Purée aux 3 légumes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Fruit bio*</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla au poulet (riz bio*)</p> <p>***</p> <p>Petit suisse aux fruits bio*</p> <p>Tarte flan</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

Menus sans viande

Lundi : Surimi mayonnaise (entrée) & Poisson sauce romarin (plat)
 Mercredi : Omelette
 Vendredi : Paëlla au 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 veau est d'origine UE.

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 28 mars au 01 avril 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomates vinaigrette	Rosette*	Betterave bio* vinaigrette	Salade de lentilles	Radis bio* beurre
Plat principal	Boulettes de bœuf sauce bourguignonne	Escalope viennoise	Grignottes de porc* sauce curry	Pizza au fromage	Brandade de morue
Légume Féculent	Semoule bio*	Poêlée du marché	Blé bio*	Carottes bio* persillées	***
Produit laitier	Yaourt arôme	Camembert bio* à la coupe	Mimolette	Vache qui rit bio*	Flan nappé caramel
Dessert	Biscuit bio*	Fruit bio*	Fruit	Fruit	Biscuit bio*

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

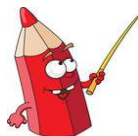
Menus sans viande

Lundi : Boulettes tomate mozzarella (plat)
 Mardi : Oeufs dur mayonnaise (entrée) & Nuggets de blé (plat)
 Mercredi : Poisson sauce curry

Salade de lentilles

Lentilles, mimolette, tomates

**La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements*



Restaurant scolaire

Menus du 04 au 08 avril 2022



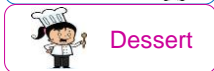
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Crêpe emmental

Rôti de dinde sauce moutarde

Haricot vert bio* persillés

Petit suisse bio*

Gâteau basque

Carottes bio* râpées vinaigrette

Haché de veau à la crème

Riz bio*

Tartare ail et fines herbes

Fruit

Chou rouge bio* vinaigrette

Haut de cuisse de poulet rôti

Frites

Crème dessert chocolat

Biscuit bio*

Quiche à la volaille

Nuggets de poisson

Gratin de poireaux

Coulommier à la coupe

Fruit bio*

Œuf dur bio* mayonnaise

Raviolis bio* aux lentilles façon orientale

Emmental

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**

Menus sans viande

Lundi : Omelette

Mardi : Poisson à la crème

Mercredi : Poisson pané

Jeudi : Friand au fromage (entrée)



Restaurant scolaire

Menus du 11 au 15 avril



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes bio*	Céleri bio* rémoulade	Betterave bio* vinaigrette	Roulé fromage	Salade 3 couleurs vinaigrette
Plat principal	Colin sauce bahianaise	Galette végétarienne	Spaghettis bio* carbonara*	Jambon* grill sauce strogonoff	Cordon bleu
Légume Féculent	Duo de carottes CE2 jaunes et oranges	Lentilles sauce tomate	***	Choux fleurs bio*	Poêlée du marché
Produit laitier	Yaourt sucré bio*	Edam	Maestro vanille	Pointe de brie à la coupe	Carré frais bio*
Dessert	Fruit	Mousse chocolat bio*	Fruit	Biscuit bio*	Fruit bio*

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

Menus sans viande

Mercredi : Spaghettis carbonara de la mer

Jeudi : Poisson sauce strogonoff


Vendredi : Nuggets de blé



Restaurant scolaire

Menus du 18 au 22 avril



	Lundi 	Mardi	Mercredi	Jeudi Fêtons Pâques!	Vendredi
Entrée	Crêpe aux champignons	Concombre bio* vinaigrette	Taboulé	Salade verte bio*	Rosette*
Plat principal	Tajine de légumes & pois chiches	Lasagnes au boeuf	Calamars à la romaine	Boulettes d'agneau au jus	Sauté de veau colombo
Légume Féculent	Semoule bio*	***	Jardinière de légumes	Haricot lingot	Mélange légumes campagnard
Produit laitier	Petit suisse bio*	Chanteneige bio*	Camembert bio*	Yaourt sucré bio*	Emmental bio*
Dessert	Fruit	Compote	Biscuit bio*	Moelleux au chocolat	Fruit bio*

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

Menus sans viande

Mardi : Tortellinis ricotta épinards à la crème

Jeudi : Poisson court bouillon

Vendredi : Oeuf mayonnaise & Feuilleté au fromage