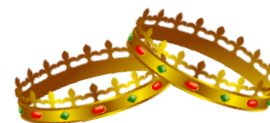


Restaurant scolaire

Menus du 03 au 07 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végété

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Rosette*

Raviolinis au poulet

Camembert bio* à la coupe

Fruit bio*

Œuf dur mayonnaise

Jambon grill au jus*

Purée de potiron

Petit suisse bio*

Biscuit bio*

Salade de pomme de terre

Sauté de bœuf sauce niçoise

Carottes bio* persillées

Tomme blanche

Compote bio*

Potage

Tajine de légumes bio* et pois chiches

Semoule bio*

Yaourt arôme

Couronne des rois

Chou rouge vinaigrette

Poisson meunière

Riz bio*

Vache qui rit bio*

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



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 !

Poêlée méridionale :

Haricot vert, courgette grillée, aubergine, oignons, poivron rouge et jaune, tomate, assaisonnements.

Tajine de légumes et pois chiches

Carottes, navets, courgettes, pois chiches.

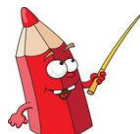
Menus sans viande

*Lundi : Carottes râpées vinaigrette (entrée),
tortellinis ricotta épinards.
Mardi : Nuggets de blé
Mercredi : Poisson sauce niçoise*



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 10 au 14 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi végété

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Purée bio* </p> <p>Edam bio* </p> <p>Maestro chocolat</p>	<p>Mortadelle*</p> <p>Haché de bœuf sauce paprika</p> <p>Haricot vert bio* </p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Biscuit bio* </p>	<p>Salade de boulgour bio* </p> <p>Omelette</p> <p>Chou fleur bio* </p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte bio* </p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>***</p> <p>Petit suisse aux fruits bio* </p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Colombo de poisson</p> <p>Coquillettes bio* </p> <p>Carré frais</p> <p>Compote bio* </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 : Poisson pané
Mardi : oeuf dur mayonnaise (entrée), colin sauce paprika



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 17 au 21 janvier



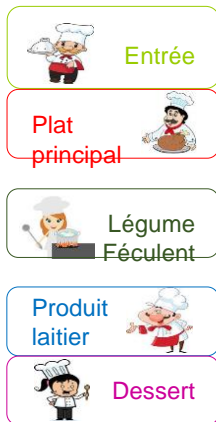
Lundi

Mardi végété

Mercredi

**Jeudi sans
fourchette**

Vendredi



Betterave bio* vinaigrette	Crêpe au fromage	Surimi mayonnaise	Bâtonnet de carotte + stick de mayonnaise	Salade de blé bio* provençale
Pilon de poulet sauce moutarde	Palet montagnard	Poisson pané	Nuggets de poulet	Veau stogonoff
Macaronis bio*	Lentilles bio*	Petits pois	Frites	Julienne de légumes
Flan nappé caramel	Carré frais bio*	Camembert bio* à la coupe	Gouda bio*	Yaourt sucré
Spéculos	Mosaïque de fruit sirop	Fruit bio*	Fruit bio*	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

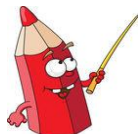
Jeudi tout est permis!

Exeptionnellement, Jeudi vous serez autorisés à manger sans fourchette. Les fourchettes actuelles sont apparues en 1056 en Italie. Elles se sont par la suite répandues en Europe pour être introduites en France, à la Cour, en 1574 (fourchette à deux dents). Aujourd'hui, dans la plupart des pays, nous ne nous passons plus de cet ustensil. Jeudi nous allons faire comme nos ancêtres : manger à la main. Lavez-vous bien les mains avant et après le repas et bon appétit

Menus sans viande

Lundi : Colin sauce moutarde
 Jeudi : Nuggets de poisson
 Vendredi : Omelette






















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 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 24 au 28 janvier 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi végé 	Vendredi
 Entrée	Coleslaw bio* 	Salade de pâtes bio* 	Céleri bio* 	Potage bio* 	Rosette* 
 Plat principal	Rôti de porc au jus* 	Sauté de bœuf marense 	Wings de poulet fermier 	Hachis végétarien (purée bio*) 	Calamars à la romaine 
 Légume Féculent	Pommes rosties	Chou vert persillé	Riz bio* 	***	Épinards bio*  à la béchamel
 Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Chanteneige bio* 	Gélatifié chocolat	Tomme blanche	Coulommier à la coupe
 Dessert	Biscuit bio* 	Compote	Fruit	Tarte pomme normande	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

Lundi : Poisson court bouillon

Mardi : Feuilleté au fromage

Mercredi : Omelette

Vendredi : Surimi mayonnaise



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.

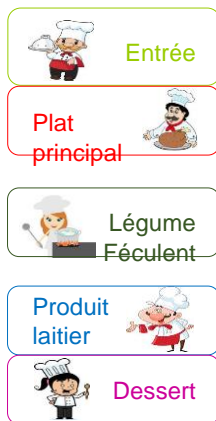


Restaurant scolaire

Menus du 31 janvier au 04 février



Lundi végé



Œuf dur bio* **mayonnaise**

Ragoût de pomme de terre & carottes *******

Emmental bio*

Fruit

Mardi Nouvel an chinois

Nem au poulet

Chop Suey

Nouille

Petit suisse bio*

Beignet aux pommes

Mercredi

Chou blanc bio* **mayonnaise**

Omelette

Purée patate douce

Fromage fouetté Mme Loik

Fruit bio*

Jeudi

Salade de riz bio* **mexicaine**

Bâtonnet de poisson pané

Haricot vert bio*

Yaourt arôme

Fruit

Vendredi

Salade verte

Haché de bœuf au curry

Blé bio*

Pointe de brie à la coupe

Compote 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

Le calendrier chinois

L'année 2020 du calendrier chinois débute le vendredi 25 Février.
Cette année sera l'année du Rat.

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

Mardi : Salade de choux chinois (entrée), Chop de suey de poisson

Vendredi : Poisson sauce curry

Qu'est-ce que le Chop Suey?

Sauté de dinde cuisiné avec de l'épice thaï, accompagné de ses petits légumes.



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 07 au 11 février



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

Lundi

Mortadelle*

Sauté de veau au romarin

Chou fleur bio*

Yaourt sucré bio*

Gâteau basque

Mardi

Carottes râpées bio* vinaigrette

grignottes de porc* sauce fermière

Purée bio*

Carré frais

Mousse au chocolat

Mercredi

Salade de boulgour bio*

Poisson pané

Haricot plat

Fromage blanc sucré

Fruit bio*

Jeudi végété

Pizza

Légumes à l'orientale

Semoule bio*

Camembert bio* à la coupe

Fruit

Un Vendredi en Inde

Raïta de concombre bio*

Poulet façon Tandoori

Riz bio*

Flan nappé caramel

Rocher noix de coco

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 : oeuf dur mayonnaise (entrée), Poisson sauce romarin

Mardi : Galette végétarienne

Vendredi : Poisson façon tandoori



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 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 14 au 18 février



Lundi

Mardi végétarien



Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Salade de pâtes bio*

Cordon bleu

Brocolis bio*

Petit suisse arôme sucré

Madeleine

Potage bio*

Tortellinis bio* pomodora

Carré ligueil à la coupe

Fruit

Surimi mayonnaise

Haché de veau sauce basilic

Purée de potiron

Yaourt sucré bio*

Biscuit bio*

Céleri bio* rémoulade

Colin meunière

Poêlée du marché

Vache qui rit bio*

Fruit

Cœur de scarole

Cassoulet* (charcuterie Antoine)

Gouda bio*

Compote 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 : Poisson pané

Mercredi : Poisson sauce basilic

Vendredi : Nuggets de blé et haricot lingot



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.