



# Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 mars

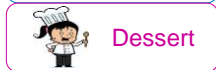
**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



**Potage**

**Raviolis spinaci bio sauce tomate**

\*\*\*

**Petit suisse arôme bio**

**Fruit**

**Salade de pomme de terre CE2 flammande**

**Cordon bleu de volaille**

**Haricot plat**

**Vache qui rit**

**Compote bio**

**Concombre vinaigrette**

**Steak haché au jus**

**Riz**

**Emmental**

**Mousse chocolat**

**Céleri bio rémoulade**

**Saucisse de Toulouse\***

**Coquillettes HVE**

**Yaourt sucré fermier La Vache Occitane**

**Madeleine**

**Rosette\***

**Cubes de colin panés multicéréales**

**Printanière de légumes**

**Pointe de brie 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

**Menus sans viande**

**Mardi** : Nuggets de blé

**Mercredi** : Poisson au court bouillon

**jeudi** : Omelette

**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 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 Écoulent
	Produit laitier
	Dessert

Carottes râpées bio vinaigrette
Rôti de dinde sce pruneaux
Riz IGP
Yaourt à la fraise bio
Cookie au chocolat bio

Pizza au fromage
Jambon grill* sauce fermière
Haricots verts HVE
Carré ligueil à la coupe
Fruit bio

Chou blanc mayonnaise
Haut de cuisse de poulet rôti aux herbes
Farfalles
Flan nappé caramel
Fruit

Salade de pâtes napolitaine
Nuggets de poisson
Purée de potiron CE2
Cantal AOP
Biscuit

Salade verte
Gnocchis sauce tomate et mozzarella
***
Carré frais président
Fruit

Légendes :

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

### Menus sans viande

Lundi : Colin sauce pruneaux

Mardi : Galette végétarienne

Mercredi : 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 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	Crêpe au fromage	Salade de tomate au surimi	Œuf mayonnaise
Plat principal	Boulettes de bœuf bio sauce orientale	Escalope viennoise	Poisson meunière	Sauté de poulet Yassa	Gratin de macaronis bio à la provençale
Légume Féculent	Purée	Brocolis persillés CE2	Petits pois	Riz	***
Produit laitier	Petit louis	Fromage blanc nature	Saint Paulin	Petit suisse arôme	Gouda
Dessert	Fruit	Confiture	Compote	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



## Menus sans viande

**Lundi :** Filet de poisson sauce orientale

**Mardi :** Escalope pannée végétale

**Jeudi :** Filet de poisson sauce yassa

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

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Salade de blé**   
CE2 provençale

**Blanquette de dinde**

**Carottes persillées**

**Yaourt arôme**

**Fruit**

**Céleri bio**   
rémoulade

**Galette végétarienne**

**Lentilles**

**Edam**

**Biscuit roulé fraise**

**Taboulé**


**Wings de poulet fermier** 


**Haricots beurres**  
CE2 

**Flan nappé caramel**

**Tarte flan**

**Salade de riz arlequin**

**Filet de colin**   
sauce currywurst

**Jardinière de légumes** CE2 

**Vache picon**

**Fruit**

**Radis beurre**

**Grignottes de porc\***  
sauce barbecue 

**Coquillettes HVE** 

**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

### Menus sans viande

**Lundi** : blanquette de poisson  
**Mercredi** : Feuilleté au fromage  
**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 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



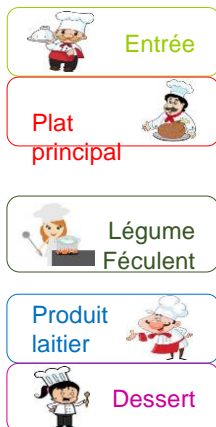
## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Jeudi

## Vendredi



<b>Entrée</b>	<b>Salade de pomme de terre CE2</b>	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b>	<b>Chou rouge vinaigrette</b>	<b>Saucisson à l'ail*</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Boulettes tomate mozzarella</b>	<b>Petits pois à l'ancienne*</b> (pdt CE2)	<b>Filet de poulet sauce curry</b>	<b>Lasagnes bolognaise bio</b>	<b>Lamelles d'encornets panées</b>
<b>Légume Féculent</b>	<b>Choux fleurs CE2</b>	***	<b>Semoule bio</b>	***	<b>Ratatouille</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Petit suisse arôme</b>	<b>Mimolette</b>	<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Tartare ail et fines herbes</b>	<b>Coulommier à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Biscuit</b>	<b>Fruit bio</b>	<b>Fruit</b>	<b>Rocher noix de coco</b>	<b>Fruit</b>

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

### Menus sans viande

- Mardi** : Omelette & petits pois
- Mercredi** : Filet de poisson sauce curry
- Jeudi** : Lasagnes aux légumes
- Vendredi** : Surimi mayonnaise



# Restaurant scolaire

Menus du 10 au 14 avril








**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi  
Pâques**

**Vendredi**



 Entrée
Plat principal 
 Légume Féculent
Produit laitier 
 Dessert



<b>Taboulé</b>
<b>Pizza aux légumes bio</b> 
<b>Haricots verts HVE</b> 
<b>Petit moulé</b>
<b>Fruit</b>

<b>Betterave vinaigrette</b>
<b>Paupiette de veau sauce champêtre</b>
<b>Riz pilaf</b>
<b>Gouda</b>
<b>Petit beurre</b>

<b>Carottes râpées vinaigrette</b>
<b>Boulettes d'agneau au jus</b>
<b>Purée</b>
<b>Gélifié vanille</b>
<b>Muffin tout choco</b>

<b>Salade pépinettes HVE</b> 
<b>Bâtonnets de poisson panés</b> 
<b>Épinards à la béchamel</b>
<b>Gouda</b>
<b>Fruit</b>

Légendes

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



## Menus sans viande

**Mercredi** : Poêlée de légumes et pois chiches (plat)

**Jeudi** : Filet de poisson court bouillon & purée

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 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 HVE</b> </p> <p><b>Pont l'évêque AOP à la coupe</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 fermier La Vache Occitane</b> </p> <p><b>Madeleine</b></p>	<p><b>Ouf blanc mayonnaise</b> </p> <p><b>Paëlla au poulet</b> </p> <p>***</p> <p><b>Emmental</b></p> <p><b>Compote</b></p>	<p><b>Roulé au fromage</b></p> <p><b>Poisson meunière</b> </p> <p><b>Carottes bio persillées</b> </p> <p><b>Carré frais</b></p> <p><b>Fruit bio</b> </p>	<p><b>Céleri 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
- Ouf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier

## Menus sans viande

**Lundi** : Ouf dur mayonnaise & Filet de poisson sauce romarin

**Mardi** : Crêpe au fromage

**Mercredi** : Paëlla au poisson