



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Stop gaspi

Vendredi



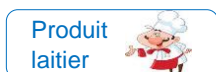
Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Tomate croque au sel

Pâtes cappelletti
Tex Mex
à la crème de curry

Emmental bio

Cookie nougatine

Crêpe au fromage

Filet de poulet citron
origan

Mélange de légumes
campagnards

Yaourt arôme

Fruit bio

Carottes bio
râpées vinaigrette

Hachis parmentier
(purée bio)

Carré frais

Madeleine

Pâté de campagne*

Calamars à la romaine

Courgettes bio
persillées

Carré ligueil à la coupe

Fruit bio

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
- Produit Fermier

Occitanie restauration

S'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette journée d'action consiste à accélérer les changements des comportements de chacun, proposer des solutions pour limiter le gaspillage et le réduire dans les restaurants.

Nos menus sont réalisés en fonction des retours de nos clients afin de nous ajuster au mieux au goût des enfants et de jeter le moins possible, sans oublier, bien sûr, l'équilibre alimentaire!

Menus sans viande

Mercredi : Boulettes végétariennes en sauce

jeudi : Hachis parmentier de poisson

Vendredi : Surimi mayonnaise (entrée)



Restaurant scolaire

Menus du 15 au 17 mai

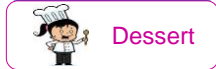
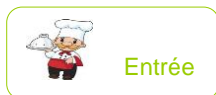
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Betterave CE2  vinaigrette

Boulettes tomate mozzarella sauce provençale

Pommes de terre parisiennes

Saint paulin

Fruit bio 

Taboulé

Cordon bleu

Jeunes carottes sautées

Petit suisse aromatisé

Biscuit

Céleri rémoulade

Lieu noir sauce basilic 

Riz bio 

Flan nappé caramel

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 : Escalope panée végétale

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 22 au 26 mai

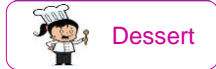
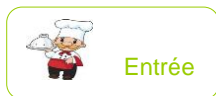
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Pizza au fromage

Paupiette de dinde sauce champêtre

Haricots verts HVE persillés

Vache picon

Compote

Carottes bio râpées vinaigrette

Jambon grill* au jus

Purée

Yaourt sucré

Fruit bio

Chou blanc mayonnaise

Aiguillettes de poulet sauce tandoori

Semoule bio

Fromage blanc sucré

Plumetis à la vanille

Salade tomate mozzarella

Galette à l'italienne

Lentilles

Edam bio

Biscuit crostatine

Rosette*

Bâtonnets de poisson panés

Blé bio & ratatouille

Camembert 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

Lundi : Omelette
Mardi : Nuggets de blé
Mercredi : Poisson sauce tandoori
Vendredi : Oeuf dur 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 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 29 mai au 02 juin






Lundi

Mardi


Mercredi


Jeudi

Vendredi

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



Betterave CE2  vinaigrette

Bœuf bourguignon 


Polenta


Petit louis

Fruit

Salade de farfalles

Grignottes de porc* sauce barbecue

Haricots beurres CE2 

Petit suisse bio aux fruits 

Biscuit


Radis beurre


Nuggets de poisson 


Printanière de légumes

Mimolette

Tarte citron

Concombre bio à la crème 

Riz bio à la sicilienne 

Gouda bio 

Maestro vanille

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
Mardi : Filet de poisson court bouillon
Mercredi : Crêpe au fromage

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.