

Restaurant scolaire

Menus du 07 au 11 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage bio	Taboulé	Friand fromage	Salade verte	
Plat principal	Teddy Cheese bio sauce crème	Jambon grill* sauce fermière	Poisson meunière MSC	Poule au pot	
Légume Féculent	***	Haricot vert HVE	ratatouille	***	
Produit laitier	Petit suisse bio	Vache qui rit	Emmental bio	Yaourt sucré bio	
Dessert	Fruit	Fruit bio	Maestro vanille	Pan'crêpe choco noisette	

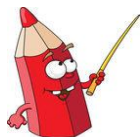
Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Mardi : Nuggets de blé

Jeudi : Colin court bouillon & et légumes du potage



Restaurant scolaire

Menus du 14 au 18 novembre



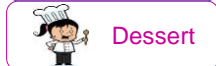
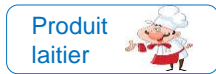
Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi

Vendredi



Rosette*

Aiguillettes de poulet tandoori

Courgettes bio persillées 

Flan caramel

Madeleine

Salade de pomme de terre CE2 à l'américaine  

Crêpe emmental

Haricots plats sautés au thym

Petit Louis

Fruit bio 


Macédoine


Boulettes d'agneau sauce orientale


Riz bio pilaf 

Tomme blanche

Fruit

Chou blanc bio mayonnaise 

Coquiflette* (coquillettes & lardons bio) 


Petit suisse bio 

spéculos

Salade de boulgour

Lamelles d'encornets panées

Mélange de légumes campagnards

Cantal AOP 

Fruit

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : oeuf dur mayonnaise (entrée) & Colin sauce tandoori

Mercredi : Omelette

Jeudi : Gratin de pâtes (plat complet)



Restaurant scolaire

Menus du 21 au 25 novembre

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi Au Stade!
Entrée	Céleri bio rémoulade	Salade de blé bio	Potage	Betterave bio vinaigrette	Bâtonnets de carottes + stick de mayonnaise
Plat principal	Sauté de bœuf façon cocotte	Cordon bleu	Brandade de morue	Riz bio et légumes aux épices	Saucisse de Toulouse* (Antoine)
Légume Féculent	Tortis bio	Choux fleurs bio persillés	***	***	Chips
Produit laitier	Gélifié vanille	Petit moulé nature	Camembert bio à la coupe	Mousse chocolat	Gouda bio
Dessert	Biscuit	Compote bio	Fruit	Quatre quart fourré au cassis	Fruit

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Poisson façon cocotte

Mardi : Nuggets de blé

Vendredi : Nuggets de poisson

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

Occitanie Restauration vous informe que la viande porc du vendredi est origine France.

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 novembre au 02 décembre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Salade diablo vinaigrette

Rôti de dinde sauce rougail

Haricots verts HVE sautés aux oignons

Flan nappé

Biscuit bio



Pizza au fromage

Filet de HOKI MSC sauce citron

Jeunes carottes sautées

Coulommier à la coupe

Fruit



Chou rouge vinaigrette

Sauté de veau sauce chasseur

Blé bio



Fromage blanc sucré

Madeleine

Salade verte

Escalope viennoise

Lentilles blondes

Edam bio



Tarte au chocolat

Salade de riz bio arlequin

Galette végétarienne

Colombo de légumes bio

Chanteneige bio

Fruit



Légendes :

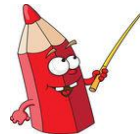
* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Roulé au fromage (plat)

Mercredi : Filet de colin sauce chasseur

Jeudi : Omelette



Restaurant scolaire

Menus Du 05 au 09 décembre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Salade de pomme de terre CE2 

Sauté de poulet sauce curry

Haricot plat persillé

Yaourt sucré bio 

Fruit

Duo de crudités bio vinaigrette 

Cassoulet*

Gouda bio 

Mousse au chocolat

Betterave bio vinaigrette 

Raviolis au bœuf

Petit suisse bio 

Fruit bio 

Mortadelle*

Poisson pané MSC 

Purée de potiron CE2 

Pointe de brie à la coupe

Fruit bio 

Crêpe tomate mozzarella

Ratatouille

Riz bio 

Cantal AOP 

Biscuit bio 

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Filet de poisson sauce curry

Mardi : Galette végétarienne & haricot lingot

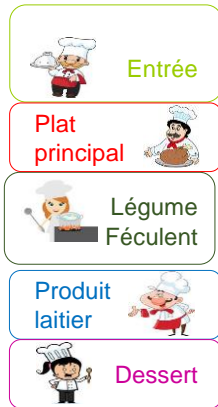
Mercredi : Tortellinis ricotta épinards

Jeudi : Surimi & stick de mayonnaise



Restaurant scolaire

Menus du 12 au 16 décembre



Lundi

Taboulé
Chipolata* merguez*
Carottes bio persillées
Vache qui rit
Fruit

Mardi

Céleri bio rémoulade
Tortellinis provençale bio sauce tomate

Petit suisse bio
Fruit bio

Mercredi

Potage
Nuggets de poisson MSC
Poêlée du marché
Emmental
Maestro vanille

Jeudi Menu de Noël

Pâté en croûte*
Sauté de poulet sauce marrons
Pommes rosties
Clémentine
Sapin aux deux chocolats

Vendredi

Rosette*
Jambon grill* sauce stroganoff
Courgettes bio persillées
Camembert bio à la coupe
Biscuit bio

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Colin court bouillon

Jeudi : croisillon au fromage (entrée), aiguillettes de saumon panées (plat)

Vendredi : oeuf dur & stick de mayonnaise & poisson sauce stroganoff