

# MENUS SCOLAIRE

## Semaine du 6 au 10 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage	Radis croque sel	Salade verte	Crêpes au fromage	Salade saveur d automne
Plat Principal	Raviolis de bœuf sauce tomate	Sauté de porc sauce charcutière*	Croque monsieur de volaille	Colin sauce thym citron	Tomate farcie végétarienne
Accompagnement	***	Semoule BIO	Brunoise de légumes	Brocolis persillées BIO	Riz BIO
Produit laitier	Petit suisse fruit bio	Vache qui rit BIO	St Nectaire	Edam BIO	Yaourt sucré BIO
Dessert	Brioche des rois	Poire BIO	Spéculos	Orange	Moelleux fraise
Sans viande	Raviolis de légumes	Boulette végétarienne	Croc fromage		

### Les familles d'aliments

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

*Sauce Tomate : Tomate / Oignon/ Carotte / Ail*  
*Sauce Charcutière : Roux / Jus / Oignon / Cornichon / Carotte / Vinaigre / Moutarde*  
*Sauce Thym citron : Thym / Oignon / Bouillon / Crème liquide / Roux/ Jus de citron/ Vin blanc / Origan*  
*Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carotte / Mais*

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betteraves	Surimi mayonnaise	Potage	Salade Alaska
Plat Principal	Filet de poulet sauce Strogonoff	Haché de bœuf BIO sauce forestière	Paupiette de veau à la moutarde	Gratin de tortis à la provençale	Poissonnette pané
Accompagnement	Carottes persillées	Lentilles	Haricots plats	***	Purée de Butternut
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO	Mousse au chocolat	Mimolette	Coulommiers à la coupe	Yaourt arôme BIO
Dessert	Clémentine	Galette céréales	Compote	Carré aux pommes	Banane BIO
Sans viande	Nuggets de poisson	Colin sauce forestière	Escalope végétale		

## Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

**Sauce Strogonoff** : Tomate / Roux / Champignon/ Crème liquide / Jus / Vin blanc / Oignon / Carotte / Paprika  
**Sauce forestière**: Carottes / Roux / Oignon / Champignons de paris / Jus/ Cèpes/ Crème liquide  
**Sauce moutarde** : Moutarde / Oignon / Roux / Jus/ Crème liquide / Vin blanc  
**Salade Alaska** : Iceberg / Carotte / Concombre



# MENUS SCOLAIRE

## Semaine du 20 au 24 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre	Macédoine	Chou rouge vinaigrette	Mortadelle*	Carottes râpées
Plat Principal	Galette végétarienne	Parmentier d'émincé de volaille BIO	Coquiflette*	Colin poêlé beurre	Sauté de veau sauce Marengo
Accompagnement	Julienne de légumes	***	***	Haricots verts persillées	Riz IGP
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Cantal	Tartare	Livarot a la coupe	Edam BIO
Dessert	Orange	Gélifié vanille	Compote poire BIO	Biscuit cœur cacao	Poire BIO
Sans viande		Dahl de lentilles corail	Coquiflette végétarienne	Crêpes aux champignons	Omelette

### Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

**Salade de pommes de terre :** Pomme de terre / Persil / Sauce salade  
**Sauce marengo :** Carotte / Oignon / Vin blanc / concentré de tomate / Roux / Jus / Persil

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 27 au 31 Janvier 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pois chiche	Salade de pates 🍷	Rosette* 🇫🇷	Nems aux légumes	Salade verte
Plat Principal	Pizza au fromage	Sauté de bœuf sauce paprika 🇫🇷	Colin sauce curry 🐟	Riz cantonnais	Saucisse* 🇫🇷
Accompagnement	Haricot beurre persillées 🌿	Chou fleurs persillées 🍷	Blé BIO 🌿	***	Flageolets
Produit laitier	Emmental BIO 🌿	Vache qui rit	Fromage blanc nature bio 🌿	Petit moulé	Yaourt aromatisé
Dessert	Clémentine 🍷	Compote pomme banane	Pomme BIO 🌿	Cocktail de fruit	Fouace Aveyronnaise 📍
Sans viande		Croc tomate	Œuf dur	Riz cantonnais végétarien	Colin au court bouillon

## Les familles d'aliments

- 🍷 Viandes, poissons et oeufs
- 🌿 Légumes & fruits
- 🍷 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- 🌿 produits laitiers

- 🇫🇷 Origine France
- 🍷 Appellation d'origine protégée
- 🌿 Certification environnementale niveau 2
- 🍷 Fruits et Légumes de saison
- 🌿 Haute valeur environnementale
- 🐟 Pêche responsable
- 🌿 Agriculture biologique

- 🍷 Présence de porc \*
- 🇫🇷 Œuf de France
- 🍷 Label Rouge
- 📍 Produit Local
- 🇫🇷 Viande bovine Française
- 🇫🇷 Viande porcine Française
- 🇫🇷 Volaille Française

*Sauce curry : Oignon / Roux / Crème légère / Vin blanc / Bouillon / Jus / Curry / Ail*  
*Salade de pates : Pates / Tomate / Emmental*  
*Sauce paprika : Roux / Carotte / Oignon / Paprika / Jus / Crème / Tomate*  
*Riz cantonnais : Riz long / Oignon / Soja / Omelette / Dés de jambon de volaille / Petit Pois / Brunoise*  
*Salade de pois chiche : Pois chiche / Concombre / Tomate / Sauce salade*

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 bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1<sup>er</sup> mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.



# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 Février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw 🥕🥒	Betteraves	Friand Fromage	Potage	Salade de riz BIO 🇪🇺
Plat Principal	Escalope viennoise	Lasagnes bolognaise	Roti de porc au jus* 🇫🇷	Brandade de morue	Tortillas
Accompagnement	Petit Pois	***	Poêlé de légumes campagnard 🥕🥒	***	Ratatouille
Produit laitier	Petit suisse arôme BIC 🇪🇺	St Nectaire 🇫🇷	Yaourt fraise BIO 🇪🇺	Fromage blanc nature BIO 🇪🇺	Vache Picon
Dessert	Crêpes au sucre	Compote BIO 🇪🇺	Banane BIO 🇪🇺	Gelée de Groseille	Poire BIO 🇪🇺
Sans viande	Escalope végétale	Lasagnes ricotta - épinard	Colin court bouillon		

## Les familles d'aliments

🍖 Viandes, poissons et oeufs

🌿 Légumes & fruits

🌾 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

🥛 produits laitiers

- 🇫🇷 Origine France
- 🏆 Appellation d'origine protégée
- 🌿 Certification environnementale niveau 2
- 🥕 Fruits et Légumes de saison
- 🌱 Haute valeur environnementale
- 🐟 Pêche responsable
- 🌾 Agriculture biologique

- 🐷 Présence de porc \*
- 🇫🇷 Œuf de France
- 🇫🇷 Label Rouge
- 📍 Produit Local
- 🇫🇷 Viande bovine Française
- 🇫🇷 Viande porcine Française
- 🇫🇷 Volaille Française

**Coleslaw** : Carotte / Chou blanc / Mayonnaise

**Salade de riz** : Riz / Haricot rouge / Mais / Epice chili / Sauce salade

**Poêlée de légumes campagnard** : Carotte / Chou fleurs / Courgettes / Brocolis

# MENUS SCOLAIRE

## Semaine du 10 au 14 Février 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage	Taboulé	Céleri rémoulade	Salade de pomme de terre Tourrengele	Carottes râpées bio
Plat Principal	Jambon grill * sauce madère	Colin pané	Haut de cuisse de poulet roti	Saucisse hot dog*	Paella aux légumes végétarien
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	Cube de potiron persillés	Farfalles	Chou verts braisés	***
Produit laitier	Buchette de chèvre à la coupe	Yaourt sucré	Tartare ail et fines herbes	Edam BIO	Yaourt vanille bio
Dessert	Clémentine	Moelleux au chocolat	Orange BIO	Compote	Twibio
Sans viande	Pané végétal		Poisson pané	Omelette	

### Les familles d'aliments

Viandes, poissons  
et oeufs

Légumes  
& fruits

Produits céréaliers,  
féculents et légumes secs

produits  
laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

**Sauce madère :** Oignon / Roux / Jus / Madère  
**Salade de pomme de terre :** Pomme de terre / Tomate / Haricot vert / Sauce salade  
**Paella végétarienne :** Riz / Courgette / Haricot vert / Oignon / Petit pois / Tomate /  
 Rizdor / Mélange espagnol / Curcuma / Bouillon légumes