


MENUS SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 Janvier 2026

GALETTE
ROYALE




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette * 	Betterave vinaigrette à l'ancienne		Crêpes au fromage	Salade Iceberg
Plat Principal	Lasagne bolognaise	Tortilla		Colin sauce Bonne femme 	Emincé de volaille BIO sauce forestière 
Accompagnement	***	Brunoise de légumes 		Haricots beurres persillés 	Riz bio 
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Vache qui rit BIO 		Edam BIO 	Yaourt sucré BIO 
Dessert	Poire BIO  	Moelleux fraise		Compote 	Brioche des rois
Sans viande	Œuf dur Lasagne ricotta épinard				Boulette végétariennes

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 bonne femme : Moules / Roux / Echalion / Vin blanc / Persil / Fumet de poissons

Sauce Forestière : Carotte / Champignon / Oignon / Jus / Roux / Crème légère

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Mélange Thaï		Céleri rémoulade	Salade Alaska
Plat Principal	Sauté de porc* sauce pruneaux 	Haché de bœuf BIO au jus  		Gratin de tortis à la provençale	Poissonnette pané
Accompagnement	Carottes vichy 	Lentilles 		***	Purée de Potiron et Potimarron BIO 
Produit laitier	Yaourt nature BIO 	Petit moulé nature		Yaourt brassé myrtille	Coulommiers a la coupe
Dessert	Confiture	Mousse chocolat		Muffin aux pépites de chocolat	Banane 
Sans viande	Colin sauce pruneaux	Nuggets de blé			








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 pruneaux : Pruneaux / Oignon / Roux / Sucre / Jus / Bouillon / Vinaigre
Mélange Thaï : Carottes râpée / Chou blanc / haricot mungo
Gratin de tortis à la provençale : Tortis / Ratatouille / Emmental
Salade Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 Janvier 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre	Duo de chou rouge et pomme Cripps Bio		Pâté de campagne*	Carottes râpées
Plat Principal	Farçous aveyronnais	Parmentier d'émincé de volaille BIO		Colin meuniere	Sauté de veau sauce Marengo
Accompagnement	Julienne de légumes	***		Haricots verts persillées	Riz
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	St Nectaire		Edam BIO	Yaourt des Pyrénées Vanille BIO
Dessert	Orange	Gélifié vanille		Tarte Flan	Poire
Sans viande		Brandade de morue		Crêpes aux champignons	Colin marengo

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 26 au 30 Janvier 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo carotte panais rémoulade	Salade de pates 		Mortadelle* 	Laitue
Plat Principal	Pizza Bolo végétale	Aiguillette de volaille sauce paprika		Picadillos cubain	Saucisse * 
Accompagnement	Haricot beurre persillées 	Chou fleurs persillées 		Pommes de terre cubes	Lentilles
Produit laitier	Emmental	Vache qui rit		Buchette de chèvre à la coupe	Yaourt aromatisé
Dessert	Moelleux fourré Abricot	Compote pomme banane		Clémentine	Fouace Aveyronnaise 
Sans viande		Croc tomate		Œuf dur Picadillos de poisson	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

Salade de pates : Pates / Tomate / Emmental
Sauce paprika : Roux / Carotte / Oignon / Paprika / Jus / Crème / Tomate
Picadillos cubain : Egrené de bœuf bio / Tomate cube / Poivron tricolore / Oignon / Raisin sec / Concentré de tomate / Olive verte / Ail / Herbe de Provence

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^{er} 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 2 au 6 Février 2026










MENU DES INDES








	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw 🥕🥒	Betteraves 🥬		Bouchée Thaï	Salade de pomme de terre 🥔
Plat Principal	Escalope viennoise	Boulettes de bœuf bio sauce barbecue 🇪🇺	🇫🇷	Dahl de lentilles 🍲	Nuggets de poisson 🐟
Accompagnement	Petit Pois	Pommes de terre campagnardes 🥕		Semoule	Ratatouille
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	St Nectaire 🍷		Fromage blanc nature BIO 🇪🇺	Vache Picon
Dessert	Crêpes au sucre	Compote		Petit croquants coco	Mousse au chocolat
Sans viande	Pané Végétal	Boulette végétarienne			

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
Sauce barbecue : Oignon / Ketchup / Sucre / Sauce barbecue / Jus / Vinaigre
Dahl de lentilles :Lentilles / Concentré de tomates / Oignon / Ail / Curry / Cumin / Persil / Lait de coco / Gingembre / Carottes
Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Tomate / Emmental

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Février 2026

MENU DES ENFANTS DE VILLEMOUSTAUSSOU



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade Batavia	Crêpes au fromage		Salade de pates	Salade Avocat Maïs Tomate
Plat Principal	Steak haché sauce Brune	Palet italien		Cordon bleu	Colin à la crème de poivrons 
Accompagnement	Pennes 	Chou fleur persillés 		Haricot verts persillés 	Riz
Produit laitier	Carré frais	Cantal 		Yaourt sucré BIO 	Petit suisse nature
Dessert	Eclair chocolat	Poire		Banane	Compote de pomme
Sans viande	Tarte au fromage			Pané végétal	

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 brune : Jus / Oignon / Ail / Bouillon / Roux

Salade avocat mais tomate : Avocat / Maïs / Tomate / Mayonnaise

Sauce crème de poivrons : Crème légère / Roux / Fumet / Poivron / Vin blanc /

Concentré de tomates

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d'automne	Taboulé		Nems aux légumes	Salade verte bio
Plat Principal	Jambon grill * sauce madère	Calamars a la romaine		Riz cantonais aux dés de volaille	Gratin de Gnocchis BIO façon raclette
Accompagnement	Frites	Epinard au jus		***	***
Produit laitier	Gélifié caramel	Petit suisse aux fruit bio		Yaourt vanille bio	Pont l'évêque a la coupe
Dessert	Clémentine	Moelleux au chocolat		Salade d'ananas	Twibio au chocolat
Sans viande	Galette végétarienne			Riz cantonais végétarien	

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
- Bleu Blanc Cœur
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Sauce madère : Oignon / Roux / Jus / Madère
Gratin de gnocchis façon raclette : Gnocchis / Fromage a raclette / Sauce crème / Mozzarella

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^{er} 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.