

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 Mars 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-----------------------------------|--------------------------------|----------|----------------------------|-----------------------------|
| Entrée | Potage BIO | Salade de maïs cœur de palmier | | Betteraves vinaigrette BIO | Mélange Fraicheur |
| Plat Principal | Raviolis Epinard BIO Sauce tomate | Moqueca au poisson | | Sauté de veau marengo | Saucisse* |
| Accompagnement | *** | Riz jaune | | Blé | Pomme de terre campagnardes |
| Produit laitier | Camembert à la coupe | Yaourt à la banane BIO | | Vache qui rit BIO | Petit suisse aux fruits BIO |
| Dessert | Mousse au chocolat | Kiwi | | Compote BIO | Carré à la pomme |
| Sans viande | | | | Croc tomate | Galette 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

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

Moqueca de poisson : Colin / Poivron / Lait de coco / Tomate / Oignon / Roux / Fumet de poisson / Origan / Cumin
Riz jaune : Riz / Oignon / Curcuma
Sauce marengo : Oignon / Carotte / Vin blanc / Jus de veau / Concentré de tomate / Roux / Persil
Mélange fraicheur : Carotte / Poivron rouge / Concombre / Mais

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 10 au 14 Mars 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-------------------------------|------------------------|----------|---------------------|--|
| Entrée | Crêpe au fromage | Salade verte | | Radis beurre | Potage BIO |
| Plat Principal | Sauté de porc sauce barbecue* | Filet de poulet au jus | | Bâtonnet de poisson | Gratin de coquille bio à la provençale |
| Accompagnement | Haricots verts persillés | Petit pois carottes | | Purée butternut bio | *** |
| Produit laitier | Yaourt sucré bio | Cantal | | Mimolette | Carré frais |
| Dessert | Banane bio | Moelleux au chocolat | | Galette bretonne | Orange |
| Sans viande | Colin sauce barbecue | 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 barbecue : Sauce barbecue / Jus / Oignon / Ketchup tomato / Sucre en poudre / Vinaigre de vin

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 Mars 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---------------------------------------|-----------------------|----------|--------------------------|--------------------|
| Entrée | Carottes râpées Citron Dijon | Taboulé | | Potage | Concombre tzatziki |
| Plat Principal | Boulette de bœuf bio sauce Strogonoff | Palet montagnard | | Tartiflette* | Colin poêlé beurre |
| Accompagnement | Riz pilaf | Courgettes persillées | | *** | Farfalles |
| Produit laitier | Petit louis | Edam | | Yaourt sucré | Saint nectaire |
| Dessert | Kiwi | Tarte normande | | Clémentine | Compote |
| Sans viande | Boulette végétarienne | | | Tartiflette 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

Sauce strogonoff : Concentré de tomates / Champignons / Roux / Jus / Oignon / Carotte / Crème légère / Vin blanc / Paprika
Carottes râpées citron Dijon : Carottes râpées / jus de citron / Moutarde / Huile

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 Mars 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---|--|----------|---|---|
| Entrée | Potage | Quiche a la volaille | | Coleslaw | Saucisson a l ail * |
| Plat Principal | Hachis parmentier BIO   | Colin sauce currywurst  | | Gnocchis sauce tomate mozzarella | Tortilla |
| Accompagnement | *** | Cordiale de légumes | | *** | Ratatouille |
| Produit laitier | Livarot a la coupe  | Vache Picon | | Flan nappé caramel | Petit suisse aux fruits bio  |
| Dessert | Orange  | Muffin pépite de chocolat | | Poire  | Biscuit roulé fraise |
| Sans viande | Hachis parmentier végétal | Crêpe au fromage | | | Surimi |

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 currywurst : Concentré de tomates / Roux / Oignon / Moutarde / Fumet de poisson / Curry / Vinaigre de vin / Sucre
Sauce tomate mozzarella : Mozzarella / Oignon / Carotte / Ail / Concentré de tomates

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 31 Mars au 4 Avril 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|----------------------------------|-------------------------------|----------|---------------------|-------------------------------|
| Entrée | Salade de pâtes sauce cocktail 🍷 | Betteraves vinaigrette | | Potage | Salade verte |
| Plat Principal | Colin sauce Oseille 🐟 | Blanquette de volaille bio 🇫🇷 | | Curry de légumes | Bœuf bourguignon |
| Accompagnement | Cube de potiron persillés | Riz | | Semoule | Pomme vapeur |
| Produit laitier | Gélifié chocolat | Petit suisse sucré | | Gouda BIO 🇫🇷 | Buchette de chèvre à la coupe |
| Dessert | Poire 🍏 | Spéculos | | Fouace aveyronnaise | Liégeois vanille |
| Sans viande | | Omelette | | | 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 pâtes : Pâtes / Tomates / Mais / Ciboulette / Mayonnaise / Ketchup
Sauce Oseille : Oignon / Roux / Fumet de poisson / Oseille / Echalion / Crème légère / Vin blanc
Sauce Blanquette : Champignons / Crème
Curry de légumes : Carottes / Courgettes / Petit pois / Oignons / Lait de coco / Roux / Bouillon / Curry

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 7 au 11 Avril 2025



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|---------------------------------------|------------------------|----------|--------------------------------------|--------------------------|
| Entrée | Salade de pomme de terre à la russe 🍷 | Salade de pois chiches | | Carottes râpées | Mortadelle* |
| Plat Principal | Haché de bœuf bio au jus 🍷 | Croque fromage | | Aiguillette de poulet sauce Moutarde | Poisson pané 🐟 |
| Accompagnement | Haricots beurrés persillés 🍷 | Brunoise de légumes | | Frites | Coudes rayés à la tomate |
| Produit laitier | Yaourt aromatisé | Saint Paulin | | Fromage blanc au fruit | Tomme blanche |
| Dessert | Pomme 🍏 | Compote | | Poire 🍐 | Marbré |
| Sans viande | Croc tomate | | | Colin sauce moutarde | Œuf mayonnaise |

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 pomme de terre à la russe : Pomme de terre / Macédoine / Mayonnaise
Salade de pois chiche : Pois chiche / Tomate / Concombre
Sauce moutarde : Moutarde / Roux / Oignon / Bouillon de volaille / Crème liquide / Vin blanc