

# MENUS SCOLAIRE

## Semaine du 9 au 13 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Laitue	Salade de riz mexicaine		Betterave vinaigrette BIO	Mélange Fraicheur
Plat Principal	Raviolis Epinard BIO Sauce tomate	Colin sauce citron		Blanquette de veau	Saucisse*
Accompagnement	***	Carotte vichy		Blé	Pomme de terre campagnardes
Produit laitier	Pont l'évêque a la coupe	Yaourt fermier BIO		Vache qui rit BIO	Petit suisse aux fruits BIO
Dessert	Mousse au chocolat	Poire BIO		Compote BIO	Madeleine
Sans viande				Blanquette de poisson	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

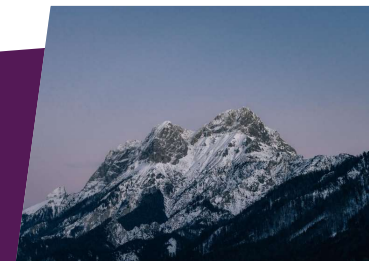
- Dessert maison
- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

**Salade de riz mexicaine** : Riz / Haricot rouge / Olive verte / Mais / Epice chili  
**Mélange fraicheur** : Carotte râpées / concombre cubes / poivron rouge / radis rondelles  
**Sauce tomate** : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail  
**Sauce citron** : Roux / Crème liquide / Vin blanc / Jus de citron / Oignon  
**Blanquette de veau** : Sauté de veau / Roux / Champignon / Crème légère / Carotte / Oignon / Jus / Vin blanc

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 16 au 20 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Iceberg		Radis beurre 🥑	Céleri BIO mayonnaise 🥒
Plat Principal	Sauté de porc sauce barbecue* 🇫🇷	Gratin de tortis à la raclette fondue 🇫🇷		Bâtonnet colin pané 🇫🇷	Couscous pilon de poulet
Accompagnement	Haricots verts persillés 😊	***		Purée butternut bio 🥒	Semoule 😊
Produit laitier	Yaourt sucré bio 🥒	Crème dessert vanille 🇫🇷		Mimolette	Carré frais
Dessert	Banane bio 🥑	Fouace		Galette bretonne	Orange
Sans viande	Colin sauce barbecue 🇫🇷				Couscous 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
- 🇫🇷 Label Rouge
- 🇫🇷 Produit Local
- 🇫🇷 Viande bovine Française
- 🇫🇷 Viande porcine Française
- 🇫🇷 Volaille Française

**Sauce barbecue :** Sauce barbecue / Jus / Oignon / Ketchup / Sucre en poudre / Vinaigre de vin

**Gratin de tortis façon raclette :** Tortis / Raclette / Lait / Crème / Oignon

**Couscous :** Légumes mélange couscous / Jus / concentré de tomate / Roux / Bouillon / Epice mélange couscous

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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 23 au 27 Mars 2026

## Menus des enfants de ST JEAN



### ECOLE LANGER

### ECOLE DISSARD

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betterave vinaigrette à l'ancienne		Salade verte	Concombre tzatziki
Plat Principal	Boulette de bœuf sauce tomate	Pizza 3 fromages		Jambon grill* sauce poivre	Colin poêlé beurre
Accompagnement	Carottes persillées	Julienne de légumes		Riz	Courgettes persillées
Produit laitier	Yaourt fermier framboise	Petit moulé		Yaourt sucré BIO	Saint nectaire
Dessert	Kiwi	Pomme		Gaufre	Compote
Sans viande	Boulette végétarienne			Colin sauce poivre	

### 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 :** Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail  
**Sauce poivre :** Roux / Echalion / jus / Poivre vert / Poivre gris / Vin blanc  
**Pizza 3 fromages:** Pate levée / Pulpe de tomate jus / mozzarella / emmental Cantal AOP / Oignons/ sucre / purée de tomate / sel / ail / huile d'olive / basilic / marjolaine / origan poivre

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 30 Mars au 3 Avril 2026

Menus des enfants de ST JEAN

ECOLE BAKER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge et pomme Cripps	Friand au fromage		Coleslaw BIO	Saucisson a l ail *
Plat Principal	Paupiette de veau au jus	Bœuf bourguignon		Gnocchis sauce tomate mozzarella	Colin currywurst
Accompagnement	Pomme vapeur	Carottes persillées		***	Blé BIO
Produit laitier	Cantal	Yaourt vanille BIO		Flan caramel	Petit suisse aux fruits bio
Dessert	Pomme	Plaisir lait noisette		Poire	Clafoutis
Sans viande	Galette végétarienne	Croc tomate			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 bourguignon :** Carotte / Oignon / Vin rouge / Roux / Jus / Bouillon  
**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

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 6 au 10 Avril 2026

**TOUT**  
**CHOCOLAT**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade saveur d automne		Œuf mayonnaise	Taboulé
Plat Principal	Joyeuse Pâques	Tortilla		Gratin de pates printanière	Roti de dinde sauce moutarde
Accompagnement		Brunoise de légumes		***	Brocolis persillés
Produit laitier		Gélatifié chocolat		Camembert BIO	St nectaire
Dessert		Moelleux au chocolat		Compote BIO	Liegeois Vanille
Sans viande					Colin sauce moutarde

## 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 saveur d'automne :** Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs  
**Gratin de pates printanière :** Coquillettes BIO / cube de courgettes / Cube de tomates / Carottes / Mozzarella / Emmental  
**Sauce moutarde:** Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème liquide / vin blanc

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 13 au 17 Avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pates 🍝	Salade de lentilles		Carottes râpées 🥕	Mortadelle* 🍖
Plat Principal	Haché de bœuf bio au jus 🍷	Croque fromage 🧀		Aiguillette de poulet sauce Champignon	Poisson pané 🐟
Accompagnement	Haricots beurres persillés 🥬	Trio de légumes		Pommes de terre campagnarde	Pennes à la tomate 🍅
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache qui rit bio 🐄		Fromage blanc au fruit	Tomme blanche
Dessert	Pomme	Compote		Poire 🍐	Beignet Pomme
Sans viande	Tarte au fromage			Colin sauce champignons 🐟	Cœuf 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 pates :** Farfalles / Tomate / Maïs / Ciboulette  
**Salade de lentilles :** Lentilles / Cornichon / Sauce salade  
**Sauce champignons :** Roux / Oignon / Jus / Champignons de paris

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