

# 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 campagnarde
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 œufs ● 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 fraîcheur :** 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 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 23 au 27 Mars 2026

### Menus des enfants de ST JEAN



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

### Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et œufs

● 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 / Echalot / jus / Poivre vert / Poivre gris / Vin blanc*

*Pizza 3 fromages: Pâte levée / Pulpe de tomate jus / mozzarella / emmental Cantal AOP / Oignons/ sucre / purée de tomate / sel / ail / huile d'olive / basilic / marjolaine / origan poivre*

# 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 à 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 œufs ● 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

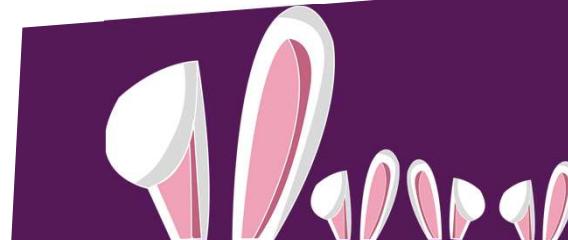
- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

**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



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

## Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et œufs

● 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 :** Coquillette 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
<b>Entrée</b>	Salade de pates 🥗	Salade de lentilles		Carottes râpées 🥕	Mortadelle* 🥓
<b>Plat Principal</b>	Haché de bœuf bio au jus 🥩	Croque fromage 🧀		Aiguillette de poulet sauce Champignon	Poisson pané 🐟
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurres persillés 🥪	Trio de légumes		Pommes de terre campagnarde	Pennes à la tomate 🥕
<b>Produit laitier</b>	Yaourt aromatisé	Vache qui rit bio 🥛		Fromage blanc au fruit	Tomme blanche
<b>Dessert</b>	Pomme	Compote		Poire 🍐	Beignet Pomme
<b>Sans viande</b>	Tarte au fromage			Colin sauce champignons 🥔	Œuf mayonnaise 🥚

### Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et œufs

● 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 :** Farfallas / 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 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.