

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette 🥕	Taboulé		Mortadelle*	Salade Iceberg
Plat Principal	Tortellini provençale BIO à la crème de potiron 🇪🇺	Filet de poulet sauce moutarde		Filet de colin sauce tomate 🇫🇷	Gratin de tortis façon raclette 🇫🇷
Accompagnement	***	Haricots beurres persillés 🌍		Pomme vapeur 🇫🇷	***
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré BIO 🇪🇺		Pont l'évêque à la coupe 🇫🇷	Petit moulé nature
Dessert	Compote Pomme Abricot 🍎	Fruit 🥕		Flan nappé caramel 🌍	Tarte aux pommes
Sans viande		Colin sauce moutarde		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



Filière Marine Engagée



Agriculture biologique



Présence de porc *

Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française



Commerce équitable

Sauce crème de potiron : Bouillon / Crème légère / Oignon / Roux / Purée de potiron
Sauce moutarde : Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème légère
Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Gratin de tortis à la raclette : Tortis / Raclette / Mozzarella / Sauce creme

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 14 Novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage	Salade saveur d automne		Salade de pates a la sicilienne	Coleslaw
Plat Principal	Emincé de volaille BIO sauce Tex mex	Brandade de morue		Tortilla	Galopin de veau sauce basquaise
Accompagnement	Brocolis persillés	***		Epinards à la béchamel	Riz BIO
Produit laitier	Chanteneige BIO	Yaourt sucré BIO		Emmental	Cantal
Dessert	Mousse au chocolat	Poire		Gélifié vanille	Muffin aux pépites de chocolat
Sans viande	Tarte saumon ciboulette				Colin sauce basquaise

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



Filière Marine Engagée



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française



Commerce équitable

Sauce Tex Mex : Concentré de tomates / Ketchup / Roux / Jus / Oignon / Sucre / Paprika

Salade Saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs

Salade de pates à la sicilienne : Torsades / Mozzarella / Olive / Tomate cube / Mayonnaise / Ketchup

Sauce basquaise : Ail / Bouillon / Oignon / Concentré de tomate / Poivron / Roux

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis croque sel	Salade de pommes de terre sauce tartare 		Chou rouge vinaigrette maison	Pâté de campagne* 
Plat Principal	Palet végétarien italien	Haut de cuisse de poulet roti 		Tartiflette* 	Poisson pané 
Accompagnement	Haricots plats 	Courgettes persillées		***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot à la coupe 	Fromage blanc BIO 		Petit suisse aux fruits BIO 	Chanteneige
Dessert	Compote de pommes 	Spéculos		Clémentine	Tarte flan
Sans viande		Colin au court bouillon		Tartiflette végétarienne	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
-  Filière Marine Engagée
-  Agriculture biologique

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

Salade de pommes de terre sauce tartare : Pomme de terre / Tomate cube / Mais / Mayonnaise / Sauce tartare

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 Novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson a l'ail*	Macédoine		Salade de pépinette Thon	Mélange nordique
Plat Principal	Paella au poulet au riz bio	Roti de dinde au jus		Filet de merlu sauce citron	Roulé au fromage
Accompagnement	***	Lentilles		Carottes vichy	Haricots vert persillés BIO
Produit laitier	Yaourt fermier sucré bio	Petit suisse sucré		Chanteneige BIO	Coulommiers a la coupe
Dessert	Donut's	Poire BIO		Banane	Maestro vanille
Sans viande	Œuf dur Paella végétarienne	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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Salade de pépinette Thon Mayonnaise : Pépinette / Thon / Mais
Sauce citron : Roux / Crème liquide / Jus de citron / Oignon
Mélange nordique : Iceberg / Carotte râpée / Chou blanc / Radis

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 30 Novembre au 4 Décembre 2026
Menu des enfants de Villenouvelle



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Crêpes au fromage		Betterave vinaigrette à l'ancienne	Salami*
Plat Principal	Saucisse*  	Omelette BIO 		Nuggets de poisson 	Tortellini Bio ricotta épinard sauce creme 
Accompagnement	Trio de légumes 	Petit pois 		Frites	***
Produit laitier	Gélifié chocolat 	Emmental		Yaourt fermier framboise	Pointe de brie a la coupe
Dessert	Meringue	Compote Pomme poire		Plumetis vanille	Cookie chocolat 
Sans viande	Escalope végétale				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



Filière Marine Engagée



Agriculture biologique



Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Commerce Equitable

Trio de légumes : Brocolis / Carotte / Chou fleur

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 7 au 11 Décembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrettes 	Œuf mayonnaise 		Salade verte Bio 	Céleri rémoulade
Plat Principal	Paupiette de veau sauce curry	Filet de poulet a la mexicaine		Colin à la crème de poivron 	Couscous végétarien
Accompagnement	Pomme vapeur 	Riz BIO 		Fusilli Bio 	Semoule BIO 
Produit laitier	Yaourt Vanille Bio 	Petit moulé ail et fines herbes		Saint Nectaire 	Camembert
Dessert	Madeleine	Poire 		Moelleux chocolat	Orange
Sans viande	Colin sauce curry 	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
-  Filière Marine Engagée
-  Agriculture biologique

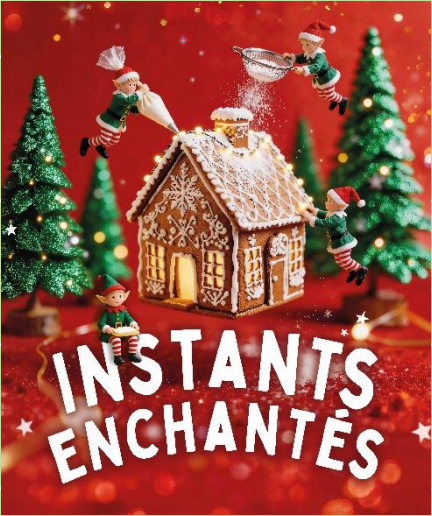
- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française
-  Commerce Equitable

Sauce curry: Roux / Crème / Oignon / Jus / Bouillon / Epice curry / Ail
Sauce Mexicaine : Roux / Oignon / Bouillon / Epice mexicaine / Concassée de tomate / Ail
Sauce crème de poivron : Crème / Roux / Fumet de poisson / Poivron / Concentré de tomate

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre à l'Americaine 	Coleslaw		Endives	
Plat Principal	Escalope viennoise	Colin sauce cari 		Gnocchis sauce tomate mozzarella 	
Accompagnement	Courgettes persillées	Coquillettes 		***	
Produit laitier	Fromage blanc nature bio + sucre 	Gouda		Yaourt aromatisé	
Dessert	Pomme bio 	Crème chocolat 		Pain d'épices	
Sans viande	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
-  Filière Marine Engagée
-  Agriculture biologique

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

Salade de pomme de terre à l'américaine: Pomme de terre / cœur de palmier / oignons / Ciboulette
Sauce cari : Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson / Ail / Curcuma