



Restaurant scolaire

Menus du 11 au 15 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

Taboulé

Saucisse *

Jardinière de légumes

Carré liguel à la coupe

Fruit

Betteraves vinaigrette

Blanquette de veau

Riz

Yaourt brassé au fruits

Palmier

Salade de tomates

Palet végétarien à la montagnarde

Purée

Petit suisse aromatisé

Fruit

Salade de pâtes

Calamar à la romaine

Petits pois carottes

Petit Louis

Compote de pomme

Les familles d'aliments :

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

Légendes :

* **Présence de porc**

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier

Menus sans viande

- Lundi : Tarte au fromage**
- Mardi : Colin sauce beurre blanc**
- Mercredi : Galette quinoa provençale**



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repos 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.