



Restaurant scolaire

Menus du 11 au 15 Septembre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betteraves vinaigrette		Salade de tomates	Salade de pâtes
Plat principal	Saucisse *	Blanquette de veau		Palet végétarien à la montagnarde	Calamar à la romaine
Légume Féculent	Jardinière de légumes	Riz		Purée	Petits pois carottes
Produit laitier	Carré liguel à la coupe	Yaourt brassé au fruits		Petit suisse aromatisé	Petit Louis
Dessert	Fruit	Palmier		Fruit	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.