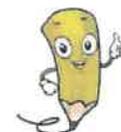




Restaurant scolaire

Menus du 18 au 22 Septembre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

Rosette *

Paupiette de veau à la moutarde

Haricots verts persillés

Buchette de chèvre

Compote

Salade de pâtes

Grignotines de porc sauce barbecue *

Choux fleur persillé

Petit suisse sucré

Fruit

Mercredi

Melon

Omelette

Coquillettes

Yaourt arôme

Fruit

Salade de lentilles paysanne

Colin poêlé

Carottes persillées

Emmental

Gâteau basque

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 : Surimi / Colin sauce thym citron**
- Mardi : Boulette végétale sauce tomate**
- Mercredi : Paella au poisson**
- Vendredi : Salade de pâtes**



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 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.

