



# Restaurant scolaire

## Menus du 25 au 29 Septembre 2023



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

**Carottes râpées**

**Carbonade de bœuf**

**Blé**

**Carré Président**

**Fruit**

**Salade de pomme de terre méditerranéenne**

**Haut de cuisse de poulet rôti**

**Ratatouille**

**Yaourt sucré**

**Twibio au chocolat**

**Mercredi**

**Salade de riz**

**Colin sauce dugléré**

**Brocolis persillés**

**Petit suisse aromatisé**

**Fruit**

**Salade verte**

**Hachis végétal**

\*\*\*\*

**Cantal**

**Flan vanille**

### 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
- Ouf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Produit Fermier

### Menus sans viande

- Lundi : Gratin de poisson**
- Mardi : Palet maraicher**
- Mercredi : Poisson pané**



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.