



# Restaurant scolaire

Menus du 2 au 6 Octobre 2023



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

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

|                              |
|------------------------------|
| Blé provençal                |
| Haché de bœuf sauce barbecue |
| Courgettes persillées        |
| Mimolette                    |
| Fruit                        |

|                              |
|------------------------------|
| Betteraves vinaigrette       |
| Aiguillette de poulet au jus |
| Lentilles                    |
| Edam                         |
| Gélifié chocolat             |

|  |
|--|
|  |
|--|

|                                  |
|----------------------------------|
| Salade verte                     |
| Gratin de tortis à la provençale |
| *****                            |
| Yaourt arôme                     |
| Fouace aveyronnaise              |

|                        |
|------------------------|
| Salade de riz arlequin |
| Hoki sauce citron      |
| Jardinière de légumes  |
| Petit moulé            |
| Compote                |

## 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 :** Nuggets de blé

**Mardi :** Croc fromage

**Mercredi :** Surimi mayonnaise / Poisson meunière



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 bœuf 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.