



Restaurant scolaire

Menus du 9 au 13 Octobre 2023



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Écoulent
	Produit laitier
	Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Taboulé	Carottes râpées		Chou blanc vinaigrette	Salade de pomme de terre
Cordon bleu	Sauté de veau marengo		Colin poêlé	Veggi burger
Chou romanesco persillé	Riz		Duo pomme de terre carottes	Epinards béchamel
Yaourt aromatisé	Vache qui rit		Petit Louis	Gouda
Fruit	Compote		Fruit	Maestro chocolat

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 : Escalope panée végétale

Mardi : Colin sauce citron

Mercredi : Boulette végétale sauce tomate

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.

