

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 1^{er} au 5 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate croque sel 	Taboulé		Mortadelle * 	Melon
Plat Principal	Tortellini ricotta épinard sauce crème 	Colin sauce Tex Mex 		Haché de bœuf BIO sauce Catalane  	Wings de poulet
Accompagnement	***	Haricots verts persillés 		Chou fleur persillés 	Pomme de terre campagnarde
Produit laitier	Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes		Vache qui rit	Yaourt vanille 
Dessert	Muffin pépites de chocolats	Compote de pommes		Mousse au chocolat	Poire 
Sans viande				Œuf mayonnaise Galette végétarienne	Nuggets de poisson

Les familles d'aliments

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

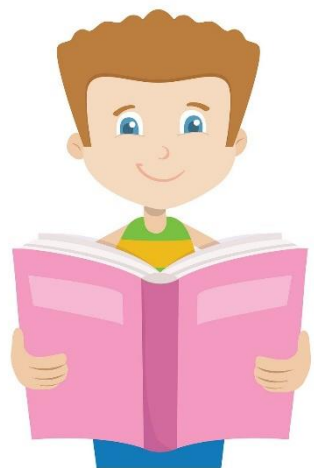
-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Sauce Tex Mex : Concentré de tomates / Ketchup / Roux / Jus / Oignon / Sucre / Paprika

Sauce Catalane : Oignon / Concentré de tomates / Persil / Ail / Bouillon / Sauce tomate / Roux / Vin blanc / Poivron rouge

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.



MENUS SCOLAIRE

Semaine du 8 au 12 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Piémontaise		Duo de chou rouge et pomme	Pâté de campagne*
Plat Principal	Saucisse*	Palet végétarien à l'italienne		Bœuf BIO bourguignon	Tortillas
Accompagnement	Lentilles	Courgettes persillées		Pommes vapeurs	Ratatouille
Produit laitier	Samos	Petit suisse sucré		Emmental	Saint paulin
Dessert	Abricot	Twibio au chocolat		Flan a la vanille	Beignet à l'ananas
Sans viande	Colin au court bouillon			Galette végétarienne	Surimi

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers



Origine France



Appellation d'origine protégée



Certification environnementale niveau 2



Fruits et Légumes de saison



Haute valeur environnementale



Pêche responsable



Agriculture biologique

Présence de porc *



Œuf de France



Label Rouge



Produit Local



Viande bovine Française



Viande porcine Française



Volaille Française

Piémontaise : Pomme de terre cube / Maïs / Cornichon / Tomate / Sauce salade
Sauce Bourguignon : Bouillon / Jus / Carotte / Oignon / Vin rouge / Roux

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade de perles légumières		Crêpe au fromage	Salade verte
Plat Principal	Boulette de bœuf bio sauce poivre  	Pizza au fromage 		Cordon bleu	Lasagne au saumon 
Accompagnement	Riz	Haricots beurres persillées 		Epinard au jus 	***
Produit laitier	Yaourt banane bio 	Gouda		Petit moulé aux noix	Camembert a la coupe
Dessert	Pêche 	Moelleux fraise		Compote poire	Sablé lait noisette 
Sans viande	Boulettes végétariennes			Omelette	

Les familles d'aliments

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Sauce poivre : Poivre Gris / Poivre vert / Roux / Echalion / Vin blanc / Jus / Roux
Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombre / Maïs / Carottes / Olives noires / Sauce salade
Blanquette de colin : Crème légère / Roux / Bouillon / Oignon / Carotte / Vin blanc

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 22 au 26 Septembre 2025



	REPAS SANS FOURCHETTES				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrettes	Batônnets de carottes et mayonnaise		Melon	Salade fraîcheur
Plat Principal	Haché de veau sauce irlandaise	Nuggets de blé		Saucisse*	Emincé de volaille bio sauce crème
Accompagnement	Haricots verts persillés	Frites		Mounjetado*	Semoule
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Pont l'évêque a la coupe		Yaourt des Pyrénées BIO	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Poire	Carré aux pommes		Fouace Aveyronnaise	Gélifié vanille
Sans viande	Colin sauce irlandaise			Boulette végétarienne + Flageolet	Escalope panée végétale

Les familles d'aliments

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Sauce irlandaise : Crème légère / Roux / Champignon / Pulpe tomate / Bouillon / Sauce Worcestershire / Oignon / Carotte / Ail / Laurier

Mounjetado : Haricot coco / Oignon / Carotte / Lardon / Ail / Persil / Bouillon / Laurier

Sauce crème : Crème légère / Roux / Oignon / Bouillon / Carotte / Vin blanc

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pates	Salade tomate basilic		Friand au fromage	Radis beurre
Plat Principal	Sauté de porc* sauce barbecue	Boulette d'agneau sauce orientale		Omelette bio  	Poissonnette pané 
Accompagnement	Carottes vichy 	Riz		Brocolis à la méridionales  	Coquillettes 
Produit laitier	Yaourt vanille bio 	Cantal 		Emmental	Vache qui rit 
Dessert	Banane 	Compote de pommes 		Maestro vanille	Moelleux au chocolat
Sans viande	Pané fromager	Galette de lentilles boulgour			

Les familles d'aliments

 Viandes, poissons et oeufs  Légumes & fruits  Produits céréaliers, féculents et légumes secs  produits laitiers

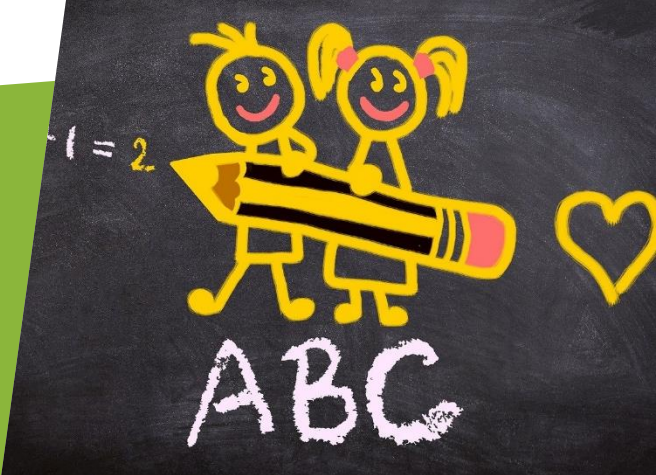
-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Salade de riz : Riz / Tomate / Olive noire / Sauce salade
Sauce barbecue : Sauce barbecue / Jus / Ketchup / Oignon / Sucre / Vinaigre de vin
Sauce orientale : Oignon / Carotte / Jus / Roux / Epice Mélange couscous / Concentré de tomate

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 6 au 10 Octobre 2025



	MENU MONTAGNARD				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade saveur d'automne 		Taboulé	Salade 3 couleurs
Plat Principal	Raviolis de bœuf sauce tomate	Pizza des cimes 		Roti de porc au jus* 	Colin sauce tandoori 
Accompagnement	***	Trio de légumes 		Haricots verts méridionales  	Fusilli bio 
Produit laitier	Yaourt sucré 	Fromage blanc nature 		Carré frais président	Petit suisse sucré
Dessert	Poire 	Crème de marrons		Eclair vanille	Pomme  
Sans viande	Raviolis de legumes bio			Galette végétarienne	

Les familles d'aliments

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
- Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Pizza des cimes : Pomme de terre / Oignon / Fromage Raclette
Salade 3 Couleurs : Tomate / Concombre / Maïs / Sauce salade
Sauce tandoori : Jus / Bouillon / Ail / Oignon / Epice Tandoori / Roux

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



	GUADELOUPE	RÉUNION	GUYANE	MARTINIQUE	TAHITI
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Samoussa de légumes	Achard de légumes		Accras de morue	Salade de perles légumières
Plat Principal	Cari de légumes végétarien	Rougail Saucisse		Blaff de poisson	Poulet BIO à la polynésienne
Accompagnement	Riz BIO pilaf	Lentilles à la réunionnaise		Patate douce et pomme de terre persillées	Haricots verts persillés
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Emmental		Yaourt vanille BIO	Petit moulé nature
Dessert	Salade d’ananas sirop	Banane BIO		Kiwi	Tarte Coco
Sans viande		Boulette végétarienne			Croque tomate

Les familles d'aliments

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers

-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Cari de légumes : Haricot vert / Carotte / Courgette / Oignon / Lait de coco / Curry / Coriandre / Bouillon / Tomate cube / Curcuma

Achard de légumes : Carotte / Chou blanc / Concombre / Curcuma / Sauce salade

Sauce rougail : Pulpe tomate / Curcuma / Roux / Jus / Ail / Oignon / Ciboulette / Concentré de tomate

Lentilles à la réunionnaise : Lentilles / Oignon / Carotte / Ail / Thym / Curcuma / Gingembre

Blaff de poisson : Colin / Oignon / Ail / Jus de citron vert / Ciboulette / Thym / Paprika / Fumet de poisson

Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombre / Maïs / Carottes / Olives noires / Sauce

Poulet à la polynésienne :Emincé de volaille / Oignon / Carotte / Ail / Lait de coco / Gingembre / Curry /Crème

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.