

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 3 au 7 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrettes	Tarte Régál du potager		Taboulé	Salade iceberg
Plat Principal	Risotto chèvre mozzarella	Filet de poulet sauce moutarde		Filet de colin à l'orange	Gratin de coquillette au jambon*
Accompagnement	***	Carottes vichy		Haricots beurre persillés	***
Produit laitier	Yaourt sucré BIO	Mimolette		Petit moulé nature	Pont l'évêque à la coupe
Dessert	Pomme BIO	Twibio chocolat		Banane BIO	Flan nappé caramel BIO
Sans viande		Colin sauce moutarde			Nuggets de blé + coquillette

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

Tarte Régál du potager : Appareil à tarte / Patate douce / Topinambour / Panais / Navets / Comté AOP / Mozzarella / Echalotes / Emmental

Sauce moutarde : Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème légère / Vin blanc

Sauce à l'orange : Roux / Crème / Vin blanc / Sucre / Fumet / Oignon / Jus d orange / Vinaigre

Gratin de coquillette au jambon : Jambon cuit / Coquillettes / Emmental rapé / Creme légère / Lait / Béchamel

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 10 au 14 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage			Salade de pates a la sicilienne	Coleslaw
Plat Principal	Emincé de volaille BIO sauce Tex mex			Omelette BIO	Blanquette de veau
Accompagnement	Brocolis persillés			Epinards à la béchamel	Riz BIO
Produit laitier	Tartare ail et fines herbes			Emmental	Cantal
Dessert	Mousse au chocolat			Gélifié vanille	Muffin aux pépites de chocolat
Sans viande	Pané fromager				Blanquette 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

Salade de pates à la sicilienne : Torsades / Mozzarella / Olive / Tomate cube / Mayonnaise / Ketchup

Blanquette de veau : Sauté de veau / Roux / Champignon / Crème légère / Carotte / Oignon / Jus / Vin blanc

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 17 au 21 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis croque sel	Persillade de pomme de terre		Duo chou rouge et pomme Cripps	Pâté de campagne* 
Plat Principal	Palet végétarien	Haut de cuisse de poulet au jus		Tartiflette* 	Poisson pané 
Accompagnement	Haricots plats 	Courgette persillées		***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot à la coupe 	Fromage blanc BIO 		Petit suisse aux fruits BIO 	Chanteneige
Dessert	Compote de pommes	Spéculos		Clémentine BIO 	Tarte flan
Sans viande		Colin au court bouillon		Tartiflette 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

Persillade de pomme de terre : Pomme de terre cube / Persil / Echalote / Sauce salade

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 24 au 28 Novembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette* 	Betterave bio Vinaigrette 		Crêpes emmental	Mélange nordique
Plat Principal	Paella au poulet au riz bio 	Saucisse* 		Filet de hoki sauce citron 	Tarte Butternut Comté
Accompagnement	***	Lentilles 		Carottes persillées 	Haricots vert persillés BIO 
Produit laitier	Yaourt fraise BIO 	Saint nectaire 		Chanteneige BIO 	Coulommiers a la coupe
Dessert	Donut's	Poire BIO 		Clémentine BIO 	Maestro vanille
Sans viande	Œuf dur Paella végétarienne	Veggy 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

Sauce citron : Roux / Crème liquide / Vin blanc/ Jus de citron / Oignon
Mélange nordique : Iceberg / Carotte rapée / Chou blanc / Radis
Tarte Butternut Comté : Appareil à tarte / Butternut / Carotte / Comté AOP

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 1 er au 5 Décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Taboulé		Radis croque sel	Salade de blé provençale
Plat Principal	Steak haché BIO au jus	Roulé au fromage		Lasagne Saumon	Colin sauce Oseille
Accompagnement	Chou vert sauce tomate	Julienne de légumes		***	Chou fleur persillés
Produit laitier	Tartare nature	Pointe de brie a la coupe		Petit suisse fruit Bio	Cantal
Dessert	Banane BIO	Compote Pomme poire		Tarte normande	Mousse au chocolat
Sans viande	Escalope 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 tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail

Salade de blé provençale : Blé / Poivron / Tomate cube / Herbe de Provence / Sauce salade

Sauce oseille : Roux / Oseille / Oignon / Echalion / Fumet de poisson / Vin blanc / Crème légère

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 8 au 12 Décembre 2025

MENUS DES ENFANTS DE MENVILLE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrettes 	Œuf mayonnaise 		Mortadelle*	Concombre Tzatziki
Plat Principal	Axoa de bœuf BIO 	Nuggets de poulet		Fish and chips 	Couscous végétarien
Accompagnement	Fusilli BIO 	Brocolis persillés BIO 		***	Semoule BIO 
Produit laitier	Yaourt citron	Petit moulé ail et fines herbes		Saint Nectaire 	Camembert
Dessert	Cookie 3 chocolats Bio 	Poire		Moelleux chocolat	Orange
Sans viande	Axoa de poisson	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

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 15 au 19 Décembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d automne	Rosette* 		Salade verte BIO	
Plat Principal	Escalope viennoise	Colin sauce cari 		Tortilla	
Accompagnement	Courgettes a l'espagnole	Coquillettes 		Haricots beurrés persillés 	
Produit laitier	Fromage blanc nature bio + sucre 	Livarot a la coupe		Yaourt Vanille Bio 	
Dessert	Pomme bio	Crème chocolat		Pain d'épices	
Sans viande	Omelette	Œuf dur			

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 saveur d'automne :Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Sauce cari : Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson / Ail / Curcuma / 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.