



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Salade de pomme de terre façon piémontaise

Haché de bœuf forestière

Courgettes persillées

Carré frais

Fruit

Mardi Américain

Duo de crudités

Wings de poulet

Frites

Yaourt sucré

Tarte pomme crumble

Mercredi

Rosette*

Colin poêlé au beurre

Haricot plat

Saint Paulin

Fruit

Jeudi Végé

Œuf dur
mayonnaise

Riz à la sicilienne

Petit suisse sucré

Madeleine

Vendredi

Salade verte aux
croustons

Couscous

Camembert à la coupe

Compote

Légendes :

* Présence de porc

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

NOS ENTRÉES

- Salade de pomme de terre : tomate, maïs, cornichons, mayonnaise.
- Duo de crudités : carottes, choux blancs.

NOS SAUCES

Sauce forestière : oignons, champignons, carottes, crème, jus

Menus sans viande*

Lundi : Poisson sauce forestière (plat)

Mardi : Nuggets de poisson (plat)

Mercredi : Tarte au fromage (entrée)

Vendredi : Couscous végétarien (plat)

* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.



Lundi

Mardi végété

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Concombre vinaigrette

Chipolata merguez* charcuterie Antoine

Purée

Fromage blanc nature

Miel

Tarte au fromage

Colombo de légumes

Blé

Coulommier à la coupe

Biscuit roulé fraise

Salade de pâtes façon marco polo

Lieu noir sauce creme

Julienne

Edam

Fruit

Crêpe aux champignons

Escalope viennoise

Carottes persillées

Chanteneige

Fruit

Melon

Sauté de bœuf au curry

Coquillettes

Yaourt arôme

Spéculos

Légendes :

* Présence de porc

Nos Entrées :

° Salade de pâtes : pâtes, surimi, maïs, mayonnaise.

Nos garnitures :

° Julienne : choux fleurs, carottes, courgettes, céleri.

Nos Sauces :

° Sauce crème : carottes, oignons, crème liquide, roux, bouillon de viande, vin blanc.

° Sauce curry : curry, ail, oignons, bouillon de viande, jus de viande, vin blanc, crème, roux.

LA BIODIVERSITÉ BZZZ ...

Cette semaine le miel s'est invité dans vos menus... Il est produit par les abeilles, les reines de la biodiversité! Les abeilles sont capables de produire du miel, mais c'est aussi grâce à elles que nous pouvons consommer des fruits et des légumes, importants pour notre santé! Il faut donc protéger les abeilles mais pas que, car il y a de nombreux insectes qui sont bénéfiques à notre environnement...

Protéger la biodiversité c'est aussi manger les fruits et légumes "moches", goûter avant de jeter la nourriture (goûter même plusieurs fois car vos goûts changent), manger le plus possible local, choisir du poisson issu de la pêche responsable, manger des plats végétariens de temps en temps (sans viande / sans poisson)...

Menus sans viande *

Lundi : Nuggets de blé

Jeudi : Poisson pané

Vendredi : Poisson sauce curry

* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.



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.



Restaurant scolaire

Menus du 14 au 18 juin 2021



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

	Lundi Végé	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza	Salade 3 couleurs	Salade de perles façon taboulé	Salade de riz au jambon*	Salade verte
Plat principal	Galette végétarienne	Rôti de dinde sauce normande	Sauté de veau au jus	Bâtonnets de poisson	Jambon grill* au jus
Légume Féculent	Poêlée du marché	Macaronis	Haricot vert	Ratatouille	Pommes rosties
Produit laitier	Yaourt sucré	Petit suisse aux fruits	Gouda	Petit moulé	Brie à la coupe
Dessert	Biscuit BN	Fruit	Liégeois chocolat	Mosaïque de fruit	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

NOS ENTRÉES

- * Salade 3 couleurs : tomate, maïs, concombre
- * Salade de perles façon taboulé : menthe, concombre, tomate, maïs, perles, sauce salade.
- * Salade de riz au jambon : riz, dés de jambon, cornichons, sauce salade.

NOS SAUCES

Sauce normande : oignons, champignon, crème liquide, vin blanc, bouillon et jus de viande, roux.

Menus sans viande*

Mardi : Poisson sauce normande

Mercredi : Feuilleté chèvre

Jeudi : Salade de riz au surimi

Vendredi : Omelette

* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.



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 veau 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.

Restaurant scolaire

Menus du 21 au 25 juin 2021

MENUS ÉLABORÉS PAR LES ENFANTS D'AUSSILLON

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Végé	Vendredi
 Entrée	Rosette*	Carottes râpées vinaigrette	Tomate croque au sel	Crêpe fromage	Concombre nature
 Plat principal	Haut de cuisse de poulet au jus	Boulettes de bœuf sauce tomate	Pâtes à la carbonara de volaille	Omelette	Poisson pané
 Légume Féculent	Duo de courgettes	Semoule	***	Brunoise	Gratin pomme de terre épinard
 Produit laitier	Edam	Petit suisse arôme	Buchette mi-chèvre	Carré frais	Flan nappé caramel
 Dessert	Mousse chocolat	Madeleine	Fruit	Rocher noix de coco	Fruit

Les familles d'aliments :

Légendes :

* Présence de porc

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

NOS SAUCES

Sauce tomate : sauce tomate, oignons, tomate concentrée.

Sauce carbonara de volaille : oignons, roux, lait, crème liquide, jambon de poulet.

Menus sans viande *

Lundi : Poisson au court bouillon

Mardi : Boulettes tomate mozzarella sauce tomate

Mercredi : Carbonara de la mer

** Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.*



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.



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Anti Gaspi Repas froid	Vendredi Végé
Entrée	Salade riz arlequin	Pizza au fromage	Céleri rémoulade	Betterave	Radis croque au sel
Plat principal	Cordon bleu	Œufs durs	Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine	Thon	Gratin de tortis à la provençale
Légume Féculent	Carottes persillées	Poêlée du marché	Purée	Haricot vert & maïs	***
Produit laitier	Fromage blanc nature	Chanteneige	Camembert à la coupe	Crème dessert vanille	Yaourt sucré
Dessert	Confiture	Fruit	Fruit	Compote	Galette bretonne

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

NOS ENTRÉES

Salade de riz arlequin : riz, maïs, petits pois, vinaigrette.

NOS GARNITURES

Poêlée du marché : pomme de terre, carottes, haricot vert, brocolis, choux fleurs, petits pois, oignons, poivrons rouges.

*Menus sans viande **

Lundi : Galette végétarienne

Mardi : Boulettes tomate mozzarella sauce moutarde

Mercredi : Nuggets de poisson

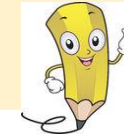
* Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.



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.



	Lundi	Mardi Repas froid	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette			
Plat principal	Haché de veau à la moutarde	Surimi			
Légume Féculent	Riz	Salade de perles façon taboulé			
Produit laitier	Yaourt sucré la Vache Occitane	Emmental			
Dessert	Fruit	Moelleux caramel beurre salé			

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

NOS GARNITURES

Salade de perles façon taboulé : perles, menthes, concombre, tomate, maïs, sauce salade.

NOS SAUCES :

Sauce moutarde : oignon, moutarde, jus de viande, vin blanc, crème, roux.

Menus sans viande*

Lundi : Poisson sauce moutarde

** Les sauces sans viande ne sont pas cuisinées avec du jus de viande ou du bouillon.*



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 veau est origine UE..

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.