



Restaurant scolaire

Menus du 07 au 11 mars 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Fêtons la chandeleur	Vendredi
Entrée	Potage	Salade de pomme de terre HVE flammande	Concombre vinaigrette	Céleri rémoulade	Rosette*
Plat principal	Tortellinis BIO* pomodoro	Cordon bleu	Sauté de bœuf sauce orientale	Saucisse de Toulouse*	Colin poêlé au beurre MSC
Légume Féculent	***	Haricot plat	Boullgour	Macaronis	Carottes persillées
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Vache qui rit	Emmental	Yaourt sucré	Pointe de brie à la coupe
Dessert	Madeleine	Fruit	Fruit	Crêpe sucrée vanillée	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

*Issu de l'agriculture biologique

Salade flammande

Salade de pomme de terre, pomme, betterave

*La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements

Menus sans viande

Mardi : Nuggets de blé (plat)

Mercredi : Poisson sauce orientale (plat)

Jeudi : Omelette (plat)

Vendredi : Surimi mayonnaise (entrée)



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.



Restaurant scolaire

Menus du 14 au 18 mars 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Chou blanc mayonnaise

Rôti de dinde sauce aux pruneaux

Riz

Fromage blanc sucré

Spéculos

Tarte au fromage

Jambon grill* sauce fermière

Haricot vert HVE

Carré ligueil à la coupe

Fruit

Carottes râpées vinaigrette

Haché de veau aux olives

Polenta

Flan nappé caramel

Compote

Salade diablo vinaigrette

Nuggets de poisson MSC

Purée de potiron

Gouda

Biscuit roulé chocolat

Œufs dur mayonnaise

Gnocchis sauce tomate et mozzarella

Carré frais

Fruit

Les familles d'aliments :

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

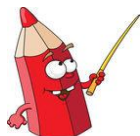
Légendes : * Présence de porc

Salade diablo
Pâtes tricolores, tomates, poivrons

*La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements

Menus sans viande

Lundi : Poisson sauce pruneaux
Mardi : Galette végétarienne
Mercredi : Omelette



Restaurant scolaire

Menus du 21 au 25 mars 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

**Vendredi
Espagnol**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Mortadelle*</p> <p>Sauté de veau au romarin</p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Gélifié vanille </p> <p>Palmier</p>	<p>Coleslaw mayonnaise</p> <p>Galette végétarienne </p> <p>Haricot lingot </p> <p>Edam</p> <p>Fruit</p>	<p>Taboulé</p> <p>Rôti de porc* au jus </p> <p>Chou fleur sauté au paprika</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de blé provençale</p> <p>Bâtonnets de poisson pané </p> <p>Purée aux 3 légumes</p> <p>Tartare nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade verte</p> <p>Paëlla au poulet</p> <p>***</p> <p>Petit suisse aux fruits</p> <p>Tarte flan</p>
--	--	---	--	---

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Surimi mayonnaise (entrée) & Poisson sauce romarin (plat)
 Mercredi : Omelette
 Vendredi : Paëlla au poisson



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 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.



Restaurant scolaire

Menus du 28 mars au 01 avril 2022



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Tomates vinaigrette</p> <p>Boulettes de bœuf sauce bourguignonne</p> <p>Semoule</p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Cookie chocolat</p>	<p>Rosette*</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Grignottes de porc* sauce curry</p> <p>Blé</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Pizza au fromage</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Brandade de morue</p> <p>***</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Galette bretonne</p>
--	---	---	--	---

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Boulettes tomate mozzarella (plat)
Mardi : Oeufs dur mayonnaise (entrée) & Nuggets de blé (plat)
Mercredi : Poisson sauce curry

Salade de lentilles

Lentilles, mimolette, tomates

*La composition des salades est susceptible d'être modifiée selon les approvisionnements



Restaurant scolaire

Menus du 04 au 08 avril 2022



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe emmental	Carottes râpées vinaigrette	Chou rouge vinaigrette	Quiche à la volaille	Œuf dur mayonnaise
Plat principal	Rôti de dinde sauce moutarde	Haché de veau à la crème	Haut de cuisse de poulet rôti	Nuggets de poisson	Raviolis Bio façon oriental à la lentille sauce tomate
Légume Féculent	Haricot vert HVE persil	Riz	Frites	Gratin de poireaux	***
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Tartare ail et fines herbes	Crème dessert chocolat	Coulommier à la coupe	Emmental
Dessert	Gâteau basque	Fruit	Petit beurre	Fruit	Fruit

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Lundi : Omelette
 Mardi : Poisson à la crème
 Mercredi : Poisson pané
 Jeudi : Friand au fromage (entrée)



Restaurant scolaire

Menus du 11 au 15 avril



Lundi

Mardi



Mercredi

Jeudi

Vendredi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

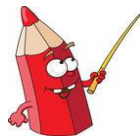
<p>Salade de pâtes</p> <p>Colin sauce bahianaise</p> <p>Duo de carottes CE2 jaunes et oranges</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Galette végétarienne</p> <p>Lentilles sauce tomate</p> <p>Edam</p> <p>Mousse chocolat</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Spaghettis carbonara*</p> <p>***</p> <p>Maestro vanille</p> <p>Fruit</p>	<p>Roulé fromage</p> <p>Jambon* grill sauce strogonoff</p> <p>Haricot plat</p> <p>Pointe de brie à la coupe</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade 3 couleurs vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Carré frais</p> <p>Fruit</p>
---	---	---	---	--

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Menus sans viande
 Mercredi : Spaghettis carbonara de la mer
 Jeudi : Poisson sauce strogonoff
 Vendredi : Nuggets de blé



Restaurant scolaire

Menus du 18 au 22 avril



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Fêtons Pâques!	Vendredi
Entrée	Crêpe aux champignons	Concombre vinaigrette	Taboulé	Salade verte	Rosette*
Plat principal	Tajine de légumes & pois chiches	Lasagnes au boeuf	Calamars à la romaine	Boulettes d'agneau au jus	Sauté de veau colombo
Légume Féculent	Semoule	***	Jardinière de légumes	Haricot lingot	Mélange légumes campagnard
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Chanteneige	Gouda	Yaourt sucré	Emmental à la coupe
Dessert	Fruit	Compote	Biscuit palmier	Moelleux au chocolat	Fruit

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

Menus sans viande

Mardi : Tortellinis ricotta épinards à la crème
Jeudi : Poisson court bouillon
Vendredi : Oeuf dur mayonnaise & Feuilleté au fromage