



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
Stop gaspi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Tomate croque au sel 

Pâtes cappelletti
Tex Mex
à la crème de curry

Emmental

Cookie nougatine

Carottes râpées
vinaigrette

Hachis parmentier 

Carré frais

Madeleine

Pâté de campagne*

Calamars à la romaine 

Courgettes persillées

Carré ligueil à la coupe

Fruit 

Légendes :

-  Haute valeur environnementale
-  Appellation d'origine protégée
-  Viande bovine française
-  Viande porcine française
-  Volaille française
-  Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
-  Oeuf de France
-  Label rouge
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique
-  Produit Fermier

Occitanie restauration

S'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette journée d'action consiste à accélérer les changements des comportements de chacun, proposer des solutions pour limiter le gaspillage et le réduire dans les restaurants.

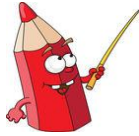
Nos menus sont réalisés en fonction des retours de nos clients afin de nous ajuster au mieux au goût des enfants et de jeter le moins possible, sans oublier, bien sûr, l'équilibre alimentaire!

Menus sans viande

Mercredi : Boulettes végétariennes en sauce

jeudi : Hachis parmentier de poisson

Vendredi : Surimi mayonnaise (entrée)



Restaurant scolaire

Menus du 15 au 17 mai

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Betterave vinaigrette

**Boulettes tomate
mozzarella sauce
provençale**

**Pommes de terre
parisiennes**

Saint paulin

Fruit

Taboulé

Cordon bleu

Jeunes carottes sautées

Petit suisse aromatisé

Biscuit

Légendes :

- 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

Mardi : Escalope panée végétale

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 22 au 26 mai

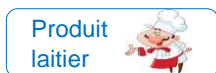
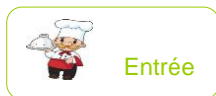
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Pizza au fromage

Paupiette de dinde sauce champêtre

Haricots verts persillés

Vache picon

Compote

Carottes râpées vinaigrette

Jambon grill* au jus

Purée

Yaourt sucré

Fruit

Salade tomate mozzarella

Galette à l'italienne

Lentilles

Edam

Biscuit crostatine

Rosette*

Bâtonnets de poisson panés

Blé ratatouille

Camembert à la coupe

Fruit

Légendes :

- 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 : Omelette
Mardi : Nuggets de blé
Vendredi : Oeuf dur mayonnaise

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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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 29 mai au 02 juin

Lundi

Mardi


Mercredi

Jeudi

Vendredi



Betterave vinaigrette

Bœuf bourguignon 

Polenta

Petit louis

Fruit



Radis beurre

Nuggets de poisson 

Printanière de légumes

Mimolette

Tarte citron

Concombre à la crème

Riz à la sicilienne 

Gouda

Maestro vanille

Légendes :

-  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
-  Profuit Fermier

Menus sans viande

Mardi : Filet de poisson court 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 origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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.