

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage	Salad de pommes de terre à la russe	Concombre vinaigrette	céleri rémoulade	Rosette*
Plat principal	Raviolis spinaci sauce tomate	Cordon bleu de volaille	Steak haché sauce poivre	Saucisse de Toulouse*	Cubes de colin panés multicéréales
Accompagnement	***	Haricots plats persillés	Blé	Coquillettes	Cordiale de légumes
Produit laitier	Petit suisse sucré	Vache qui rit	Emmental	Yaourt sucré	Pointe de brie à la coupe
Dessert	Pomme	Banane	Mousse chocolat	Madeleine	Compote de pomme
	Sans viande	Nuggets de blé	Filet de hoki sauce poivre	Filet de colin sauce citron	Œuf dur mayonnaise

## Les familles d'aliments :

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

- 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
- Haute valeur environnementale

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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<sup>er</sup> 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.

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Tarte au fromage	Chou blanc mayonnaise	Salade de pâtes napolitaine	Macédoine
Plat principal	Colombo de porc*	Escalope viennoise	Tomate farcie	Nuggets de poisson	Gnocchis sauce tomate et mozzarella
Accompagnement	Potatoes	Haricots verts méridionale	Riz	Purée potiron et potimarron	***
Produit laitier	Yaourt arôme	Coulommier à la coupe	Flan nappé caramel	Mimolette	Carré frais
Dessert	Kiwi	Biscuit roulé chocolat	Poire	Galette bretonne	Orange
	Sans viande	Filet de colin sauce colombo	Omelette	Galette végétarienne	***

## Les familles d'aliments

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



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

Haute valeur environnementale

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<sup>er</sup> 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 des enfants de Saint Jean - Dissard

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
MENU TOUT SCHUSS !

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Betterave vinaigrette	Salade de pomme de terre mayonnaise	Crêpe au fromage	Radis beurre	Concombre tzaziki	
Plat principal	Sokossoko de bœuf	Haut de cuisse de poulet	Omelette	Tartiflette*	Falafels	
Accompagnement	Macaronis	Petits pois	Brocolis	***	Ratatouille	
Produit laitier	Petit lousi	Yaourt sucré	Saint paulin	Maestro vanille	Gouda	
Dessert	Pomme	Mosaïque de fruits sirop	Compote pomme banane	Crumble fruits rouges	Mousse au chocolat	
	Sans viande	Sokossoko de poisson	Nuggets de blé	***	Tartiflette végétarienne	***

### Les familles d'aliments :

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

- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2

**Nouvelle Recette du Chef**  
**Le Sokossoko de boeuf**  
**C'est une spécialité de la cuisine Ivoirienne, composée de boeuf, d'oignon, d'ail et de tomate...**

*Ingrédients à titre prévisionnel, susceptibles d'être modifiés.*

- Présence de porc \*
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Haute valeur environnementale

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<sup>er</sup> 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

## Menus du 18 au 24 Mars 2024

5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Salade de blé provençale	Céleri rémoulade	Taboulé	Salade de riz arlequin	Coeur de laitue	
Plat principal	Blanquette de poulet à la crème	Galette végétarienne	Wings de poulet fermier	Filet de colin currywurst	Chipolatas*	
Accompagnement	Carottes Vichy	Haricot lingot	Haricots beurres persillés	Jardinière	Purée	
Produit laitier	Fromage blanc nature	Edam	Flan nappé caramel	Vache picon	Emmental à la coupe	
Dessert	Confiture	Biscuit roulé fraise	Kiwi	Muffin vanille pépite choco	Orange	
	<u>Sans viande</u>	Blanquette de poisson	***	Feuilleté au chèvre	***	Omelette

### Les familles d'aliments :

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



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

Haute valeur environnementale

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<sup>er</sup> 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.

# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 25 au 29 Mars 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Entrée	Crêpe au fromage	Coleslaw	Macédoine	Saucisson à l'ail*	Salade verte
Plat principal	Sauté de porc à la moutarde	Gratin de pâtes	Paëlla au poulet	Bâtonnets de poisson pané	Boulette de bœuf sauce bourguignonne
Accompagnement	Choux fleurs persillés	***	***	Courgettes méridionales	Blé
Produit laitier	Petit suisse arôme	Mimolette	Gélifié chocolat	Cantal AOP	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Spéculos	Compote pomme banane	Poire	Pomme	Gâteau basque
Sans viande	Filet de poisson sauce moutarde	***	Paëlla au poisson	Oeuf dur mayonnaise	Filet de poisson sauce basilic

## Les familles d'aliments

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

- 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
- Haute valeur environnementale

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<sup>er</sup> 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.



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 01 au 05 Avril 2024



5 ELE EGALIM  
5 JOURS

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
PÂQUES

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI PÂQUES	VENDREDI
Entrée		Taboulé	Betterave vinaigrette	Radis beurre	Salade de pépinettes
Plat principal		Pizza au fromage	Paupiette de veau sauce champêtre	Parmentier de canard	Nuggets de poisson
Accompagnement		Haricots verts persillés	Riz pilaf	***	Epinards béchamel
Produit laitier		Tome blanche	Mousse chocolat	Tartare nature	Yaourt sucré
Dessert		Orange	Petit beurre	Chou chocolat	Banane

Sans viande

\*\*\*

\*\*\*

Tajine de légumes (plat)

Parmentier de poisson

\*\*\*

## Les familles d'aliments :

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



Présence de porc \*



Appellation d'origine protégée



Viande bovine française



Viande porcine française



Volaille française



Certification environnementale niveau 2

Œuf de France

Label rouge

Pêche responsable

Agriculture biologique

Haute valeur environnementale

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<sup>er</sup> 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.