

# Restaurant scolaire

Menus du 1 au 5 mars 2021

**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



**Potage**

**Raviolis au bœuf**

\*\*\*

**Vache qui rit**

**Fruit**

**Crêpe au fromage**

**Galette végétarienne**

**Lentilles cuisinées**

**Yaourt arôme**

**Fruit**

**Chou blanc mayonnaise**

**Dos de colin sauce bahianaise**

**Riz**

**Madeline**

**Mosaïque de fruits**

**Salade verte**

**Escalope de volaille à la moutarde**

**Poêlée pommes de terre, carottes**

**Mont de Lacaune latierie fabre**

**Mousse chocolat**

**Salade de blé provençale**

**Boulettes d'agneau sauce romarin**

**Haricot beurre**

**Gouda**

**Compote**

## Les familles d'aliments :

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

### De quoi sont composées nos sauces et nos entrées ?

Sauce bahianaise : Lait de coco, tomate, poivron, noix de coco, oignons, fumet de poisson, roux.

Sauce moutarde : Moutarde de dijon, oignons, vin blanc, bouillon, crème, roux.

Sauce romarin : Romarin, oignon, bouillon et jus de viande, roux.

### De quoi sont composées nos garnitures :

Galette végétarienne : légumes 80% & céréales 20%

### Menus sans viande

Lundi : Tortellinis ricotta épinards

Jeudi : Poisson sauce moutarde

Vendredi : Boulettes tomates mozzarella au romarin

*\*Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.*

### De quoi sont composées nos entrées ?

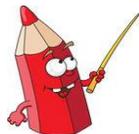
Salade de blé provençale : Blé, poivrons, tomates, herbes de provence, assaisonnements.



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 8 au 12 mars 2021



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



Entrée



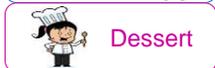
Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**Carottes râpées assaisonnées**

**Jambon grill sauce fermière\***

**Purée de pommes de terre**

**Carré frais**

**Flan caramel**

**Cervelas\***

**Aiguillettes de poulet sauce tomate**

**Julienne de légumes**

**Riz au lait**

**Fruit**

**Concombre façon tzaziki**

**Sauté de bœuf à l'échalote**

**Blé**

**Rouy à la coupe**

**Compote**

**Persillade de pommes de terre**

**Poissonnette panée**

**Epinards béchamel**

**Edam**

**Fruit**

**Salade de betteraves et pois chiches**

**Farfalles aux champignons et à la crème**

\*\*\*

**Yaourt la Vache Occitane**

**Gâteau basque**

## Les familles d'aliments :

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

Légendes :

\* Présence de porc

### De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce fermière : lardons, jus de viande, ail, carottes.

Sauce échalote : Echalote, bouillon de viande, vin blanc, roux, jus de viande.

Sauce crème : Carottes, oignons, crème liquide, roux, bouillon de viande.

Sauce tomate : tomate, concentrée de tomate, oignons.

### De quoi sont composées nos entrées ?

Concombre façon tzaziki : Concombre, fromage blanc, menthe, jus de citron.

Persillade de pommes de terre : pommes de terre, ail, persil, assaisonnements.

### Menus sans viande

*Lundi : Omelette*

*Mardi : Surimi + stick de mayo (entrée) & Nuggets de blé (plat)*

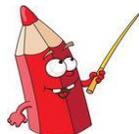
*Mercredi : Poisson à l'échalote*

\* Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.



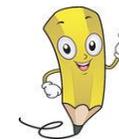
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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 15 au 19 mars 2021



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée	<b>Pâté campagne*</b>	<b>Céleri rémoulade</b>	<b>Radis beurre</b>	<b>Salade de pâtes</b>	<b>Chou rouge vinaigrette</b>
Plat principal	<b>Émincés de volaille sauce basilic</b>	<b>Tarte au fromage</b>	<b>Rôti de porc au jus*</b>	<b>Calamars à la romaine</b>	<b>Truffade* au potiron</b>
Légume Féculent	<b>Pommes rosti de légumes</b>	<b>Brunoise de légumes</b>	<b>Petits pois cuisinés</b>	<b>Carottes persillées</b>	***
Produit laitier	<b>Tomme blanche laiterie fabre</b>	<b>Yaourt sucré</b>	<b>Emmental</b>	<b>Chanteneige</b>	<b>Gélatifié vanille</b>
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Spéculos</b>	<b>Fruit</b>	<b>Mousse chocolat</b>	<b>Fruit</b>

## Les familles d'aliments :

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

Légendes : \* **Présence de porc**

### De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de pâtes : Pâtes, tomate, maïs, ciboulette, assaisonnements.

### De quoi sont composées nos garnitures ?

Brunoise : poireaux, céleri, carottes, oignons.

### De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce basilic : Crème, basilic, oignons, jus et bouillon de viande, vin, roux.

### Menus sans viande

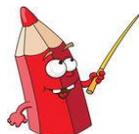
Lundi : Oeuf dur + stick de mayo (entrée) & Poisson au basilic  
Mercredi : Omelette  
vendredi : Truffade au saumon

*Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.*

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.

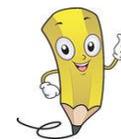
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.





# Restaurant scolaire

Menus du 22 au 26 mars 2021



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

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Un Vendredi au Sud Ouest...
Salade de riz Arlequin	Coleslaw	Salade de perles	Pizza au fromage	Salade verte
Aiguillettes de poulet au jus	Goulash de bœuf	Colin meunière	Riz à la sicilienne	Parmentier de canard confit
Chou vert braisé	Coquillettes	Poireaux béchamel	***	***
Tartare ail et fines herbes	Petit suisse arôme	Gouda	Mont de Lacaune laiterie Fabre	Confiture fraise
Fruit	Madeleine	Fruit	Fruit	Fouace Aveyronnaise

## Les familles d'aliments :

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

### De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce goulash : Tomate, carottes, jus et bouillon de viande, vin, roux, oignons.

### De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de perles : perles, concombre, maïs, mayonnaise.

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

### Menus sans viande

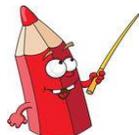
Lundi : Nuggets de blé  
Mardi : Goulash de poisson  
Vendredi : Parmentier de poisson

*\*Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.*



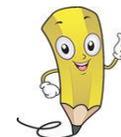
Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de bœuf est d'origine française.

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 29 mars au 2 avril 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Quiche à la volaille	Céleri rémoulade	Surimi mayonnaise	Carottes râpées assaisonnées	Salade de pois chiches, tomate, emmental
Plat principal	Wings de poulet fermier	Poisson à l'oseille	Grignottes de porc* sauce hongroise	Escalope de dinde au jus	Pennes à l'andalouse
Légume Féculent	Haricot plat	Riz	Courgettes persillées	Pommes parisiennes persillées	***
Produit laitier	Coulommier à la coupe	Tomme blanche laitière Fabre	Yaourt sucré	Edam	petit suisse arôme
Dessert	Fruit	Fruit	Petit beurre	Compote	Palmier

## Les familles d'aliments :

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

Légendes : \* Présence de porc

### De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce oseille : Crème, échalote, oignons, vin, oseille, roux, fumet de poisson.

Sauce Hongroise : Carottes, oignon, champignons, paprika, vin, crème, tomate concentrée, jus de viande, roux.

### Notre plat végétarien cuisiné

Pennes, champignons, petits pois, maïs, sauce tomate.



### Menus sans viande

Lundi : Tarte aux légumes (entrée) / Omelette (plat)

Mercredi : Poisson sauce hongroise

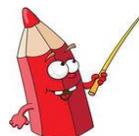
Jeudi : Poisson pané

*\*Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.*



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 5 au 9 avril 2021



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Menu de Pâques!**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



**Crêpe tomate mozzarella**

**Escalope viennoise**

**Choux fleurs persillés**

**Vache qui rit**

**Fruit**

**Rosette\***

**Haché de veau sce champignons**

**Purée de pommes de terre**

**Emmental**

**Fruit**

**Radis croque sel**

**Sauté de bœuf sauce espagnole**

**Riz**

**Crème anglaise**

**Moelleux au chocolat**

**Salade de pommes de terre**

**Omelette**

**Carottes persillées**

**Mont de Lacaune laiterie Fabre**

**Fruit**

## Les familles d'aliments :

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

Légendes :

\* Présence de porc

### De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce espagnole : Tomates, oignon, persil, épices espagnoles, roux.

Sauce champignons : Champignons, oignons, jus de viande, roux.

### De quoi sont composées nos entrées ?

Salade de pommes de terre : pommes de terre, , maïs, tomates, cornichons, mayonnaise.

### Menus sans viande

*Lundi : Poisson au court bouillon*

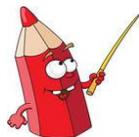
*Mercredi : Oeuf dur + stick de vinaigrette (entrée) / Feuilleté au fromage & Haricot vert (plat et garniture)*

*Jeudi : Poisson en sauce*



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 12 au 16 avril 2021



**Lundi**

**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

**Entrée**

**Plat principal**

**Légume Féculent**

**Produit laitier**

**Dessert**

**Concombre vinaigrette**

**Saucisse de Toulouse\* charcuterie Antoine**

**Macaronis**

**Tartare nature**

**Compote**

*Circuit court*

**Roulé au fromage**

**Haut de cuisse de poulet à la crème**

**haricot plat**

**Petit suisse arôme**

**Fruit**

*Circuit court*

**Coleslaw**

**Rôti de porc au jus\***

**Blé aux oignons**

**Gouda**

**Mousse chocolat**

**Salade de pâtes**

**Bâtonnets de poisson**

**Duo de courgettes**

**Yaourt arôme**

**Biscuit roulé**

*PeChe*

**Cœur de scarole**

**Boulettes végétarienne sauce tomate**

**Semoule**

**Camembert à la coupe**

**aut de c**

*Circuit court*

*PeChe*

## Les familles d'aliments :

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

Légendes : \* **Présence de porc**

### De quoi sont composées nos sauces ?

Sauce crème : Carottes, oignons, crème liquide, roux, bouillon de viande.

Sauce tomate : Tomate, concentré de tomate, oignon.

### De quoi sont composées nos entrées ?

Coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise.

Salade de pâtes : Pâtes, tomate, maïs, ciboulette, assaisonnements.

### Menus sans viande

Lundi : Colin poêlé au beurre

Mardi : Poisson à la crème

Mercredi : Omelette

\*Les sauces sont cuisinées sans viande, jus ou bouillon de viande.



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.