



Restaurant scolaire

Semaine du 12 au 16 septembre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée	Feuilleté à la viande*	Céleri rémoulade		Saucisson à l'ail*	Carottes râpées vinaigrette
Plat principal	Aiguillettes de poulet au jus	Haché de bœuf sauce barbecue		Poisson pané MSC	Falafels sauce tajine
Légume Féculent	Choux fleurs sautés au curry	Printanière de légumes		Gratin de courgette gratinée à la mozzarella	Pennes
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Gouda		Yaourt sucré	Vache picon
Dessert	Fruit	Fruit		Biscuit roulé fraise	Fruit

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

Les falafels !

Cette spécialité culinaire est très répandue au Proche-orient. Ce sont des boulettes de pois chiches, mélangés à diverses épices, frites dans l'huile.

Menus sans viande

Lundi : friand au fromage (entrée) & Omelette (plat)
Mardi : croque veggy tomate (plat)
Jeudi : oeuf dur mayonnaise (entrée)








Restaurant scolaire

Semaine du 19 au 23 septembre



Lundi

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

Persillade de pomme de terre
Cordon bleu
Salsifis sauce tomate
Gélinié vanille
Madeleine

Mardi

Chou blanc mayonnaise
Rôti de dinde sauce strogonoff
Purée
Saint Paulin
Compote

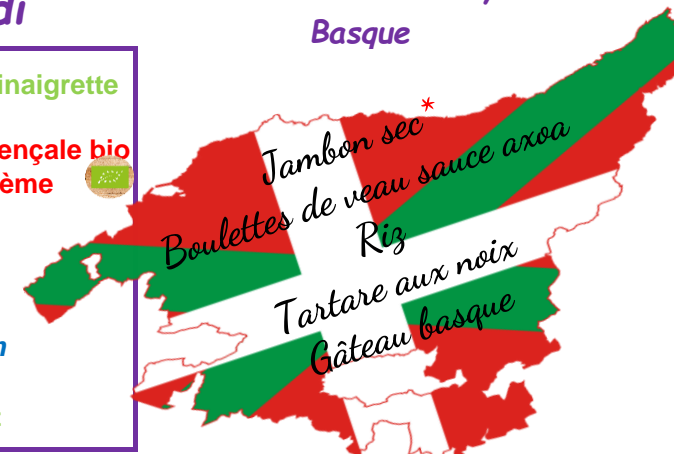
Mercredi

Jeudi

Concombre vinaigrette
Tortellinis povençale bio sauce crème

Edam
Fruit

Un Vendredi au Pays Basque



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

L'axoa, le symbole gastronomique du Pays Basque ! Dans la langue Basque, axoa veut dire "hachée". A l'origine, l'axoa se cuisine avec du veau mais la recette est tout aussi délicieuse avec du boeuf. La viande est soit hachée, soit coupée en petits morceaux.

Menus sans viande

Lundi : Nuggets de blé (plat)
Mardi : Poisson sauce strogonoff (plat)
Vendredi : Salade de tomate et poivron (entrée) & Poisson sauce axoa (plat)

Restaurant scolaire

Menus du 26 au 30 septembre

Semaine des enfants de la ville de Fronton



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Pizza au fromage	Carottes râpée vinaigrette		Salade de pâtes diablo	Cœur de scarole
Plat principal	Aiguillettes de poulet sauce curry	Galette de légumes & céréales		Calamars à la romaine	Chipolata* / merguez* (charcuterie Antoine)
Légume Féculent	Chou romanesco persillés	Petits pois		Ratatouille	Pommes rissolées
Produit laitier	Camembert à la coupe	Gouda		Yaourt sucré	Crème dessert chocolat
Dessert	Compote	Cookie chocolat		Fruit	Spéculos

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 : Filet de poisson sauce curry
Vendredi : Poisson meunière

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 de porc et boeuf du vendredi 30/09 est origine France.

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

Semaine du 03 au 07 octobre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Duo de crudités </p> <p>Pâtes carbonara*</p> <p>***</p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Confiture de fraise</p>	<p>Salade de blé vinaigrette</p> <p>Émincés de poulet sauce moutarde</p> <p>Haricot beurre CE2 </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Fruit</p>		<p>Mortadelle*</p> <p>Bâtonnets de poisson MSC pané </p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Semoule à l'orientale</p> <p>*** </p> <p>Emmental</p> <p>Tarte pomme normande</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 : sauce carbonara de la mer (fruits de mers)
 Mardi : Filet de poisson à la moutarde
 Jeudi : oeuf dur mayonnaise (entrée)



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate HVE croque au sel	Salade pépinette au curcuma		Céleri fromage blanc & paprika	Pâté de campagne*
Plat principal	Cari de poulet	Curry de légumes au lait de coco		Colombo de saucisse de volaille	Marmitte de poisson
Légume Féculent	Purée de pomme de terre	Haricot lingot		Riz	Haricot plat persillé
Produit laitier	Carré président	Petit suisse aux fruits		Yaourt nature	Bleu à la coupe
Dessert	Compote	Madeleine		Crème de marron	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 : Cari de poisson
 Jeudi : Pâtes fourrées aux lentilles et aux épices (plat complet)
 Vendredi : Oeuf dur mayonnaise (entrée)

La semaine du goût permet de proposer aux enfants l'exploration des sens gustatifs. C'est un événement placé sous le haut patronage du ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Il permet de sensibiliser les consommateurs aux différents aspects de l'alimentation.



Restaurant scolaire

Semaine du 19 au 23 octobre



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

<p>Chou blanc mayonnaise</p> <p>Saucisse de Toulouse*</p> <p>Farfalles</p> <p>Tartare ail et fines herbes</p> <p>Pêche au sirop</p>	<p>Persillade de pommes de terre</p> <p>Escalope viennoise</p> <p>Purée de carottes</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Fruit</p>		<p>Salade verte</p> <p>Pâtes aux légumes & mozzarella</p> <p>***</p> <p>Gouda</p> <p>Tarte au chocolat</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Cubes de colin panés aux 3 céréales</p> <p>Epinards béchamel</p> <p>Crème dessert vanille</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

Bonnes vacances !

Menus sans viande

Lundi : Poisson pané

Mardi : Omelette

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 de porc du lundi 19/10 est origine France.

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.