

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 1^{er} au 5 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate croque sel	Taboulé		Mortadelle *	Melon
Plat Principal	Tortellini ricotta épinard sauce crème	Colin sauce Tex Mex		Haché de bœuf BIO sauce Catalane	Wings de poulet
Accompagnement	***	Haricots verts persillés		Chou fleur persillés	Pomme de terre campagnarde
Produit laitier	Petit suisse sucré	Tartare ail et fines herbes		Vache qui rit	Yaourt vanille
Dessert	Muffin pépites de chocolats	Compote de pommes		Mousse au chocolat	Poire
Sans viande				Œuf mayonnaise Galette végétarienne	Nuggets de poisson

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce Tex Mex : Concentré de tomates / Ketchup / Roux / Jus / Oignon / Sucre / Paprika
Sauce Catalane : Oignon / Concentré de tomates / Persil / Ail / Bouillon / Sauce tomate / Roux / Vin blanc / Poivron rouge

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 8 au 12 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Piémontaise		Duo de chou rouge et pomme	Pâté de campagne*
Plat Principal	Saucisse*	Palet végétarien à l'italienne		Bœuf bourguignon bio	Tortillas
Accompagnement	Lentilles	Courgettes persillées		Pommes vapeurs	Ratatouille
Produit laitier	Samos	Petit suisse sucré		Emmental	Saint paulin
Dessert	Abricot	Twibio au chocolat		Flan à la vanille	Beignet à l'ananas
Sans viande	Colin au court bouillon			Galette végétarienne	Surimi

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

*Piémontaise : Pomme de terre cube / Maïs / Cornichon / Tomate / Sauce salade
Sauce Bourguignon : Bouillon / Jus / Carotte / Oignon / Vin rouge / Roux*

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 15 au 19 Septembre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Crêpe au fromage		Salade de perles légumières	Salade verte
Plat Principal	Boulette de bœuf bio sauce poivre	Filet de poulet au jus		Pizza au fromage	Blanquette de colin
Accompagnement	Riz	Epinard au jus		Haricots beurrés persillées	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt banane bio	Petit moulé aux noix		Gouda	Livarot a la coupe
Dessert	Pêche	Compote poire		Tarte aux pommes	Sablé lait noisette
Sans viande	Boulettes végétariennes	Omelette			

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce poivre : Poivre Gris / Poivre vert / Roux / Echalion / Vin blanc / Jus / Roux
Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombre / Mais / Carottes / Olives noires / Sauce salade
Blanquette de colin : Crème légère / Roux / Bouillon / Oignon / Carotte / Vin blanc

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 22 au 26 Septembre 2025



REPAS SANS FOURCHETTES

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves vinaigrettes	Batônnets de carottes et mayonnaise		Melon	Salade fraîcheur
Plat Principal	Haché de veau sauce irlandaise	Nuggets de blé		Saucisse*	Emincé de volaille bio sauce crème
Accompagnement	Haricots plats persillés	Pomme de terre campagnarde		Mounjetado*	Blé
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Pont l'évêque a la coupe		Yaourt des Pyrénées BIO	Tartare ail et fines herbes
Dessert	Poire	Carré aux pommes		Fouace Aveyronnaise	Gélifié vanille
Sans viande	Colin sauce irlandaise			Boulette végétarienne + Flageolet	Escalope panée végétale

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce irlandaise : Crème légère / Roux / Champignon / Pulpe tomate / Bouillon / Sauce Worcestershire / Oignon / Carotte / Ail / Laurier
Mounjetado : Haricot coco / Oignon / Carotte / Lardon / Ail / Persil / Bouillon / Laurier
Sauce crème : Crème légère / Roux / Oignon / Bouillon / Carotte / Vin blanc

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^{er} 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 SCOLAIRE

Semaine du 29 Septembre au 3 Octobre 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de riz, olives et tomates	Salade tomate basilic		Friand au fromage	Radis beurre
Plat Principal	Sauté de porc* sauce barbecue	Boulette d'agneau sauce orientale		Omelette bio	Poissonnette pané
Accompagnement	Carottes vichy	Semoule		Brocolis à la méridionales	Coquillettes
Produit laitier	Yaourt vanille bio	Cantal		Emmental	Vache qui rit
Dessert	Banane	Compote de pommes		Maestro vanille	Moelleux au chocolat
Sans viande	Pané fromager	Galette de lentilles boulgour			

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

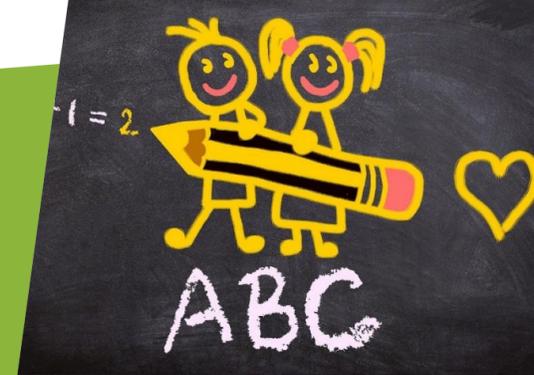
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade de riz : Riz / Tomate / Olive noire / Sauce salade
Sauce barbecue : Sauce barbecue / Jus / Ketchup / Oignon / Sucre / Vinaigre de vin
Sauce orientale : Oignon / Carotte / Jus / Roux / Epice Mélange couscous / Concentré de tomate

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 6 au 10 Octobre 2025



MENU MONTAGNARD

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Salade saveur d'automne		Taboulé	Salade 3 couleurs
Plat Principal	Raviolis de bœuf sauce tomate	Pizza des cimes		Roti de porc au jus*	Colin sauce tandoori
Accompagnement	***	Trio de légumes		Haricots verts méridionales	Fusilli bio
Produit laitier	Yaourt sucré	Fromage blanc nature		Carré frais président	Petit suisse sucré
Dessert	Poire	Crème de marrons		Eclair vanille	Pomme
Sans viande	Raviolis de légumes bio			Galette végétarienne	

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Pizza des cimes : Pomme de terre / Oignon / Fromage Raclette
Salade 3 Couleurs : Tomate / Concombre / Maïs / Sauce salade
Sauce tandoori : Jus / Bouillon / Ail / Oignon / Epice Tandoori / Roux

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



	GUADELOUPE	RÉUNION	GUYANE	MARTINIQUE	TAHITI
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Samoussa de légumes	Achard de légumes		Accras de morue	Salade de perles légumières
Plat Principal	Cari de légumes végétarien	Rougail Saucisse		Blaff de poisson	Poulet à la polynésienne
Accompagnement	Riz pilaf BIO	Lentilles à la réunionnaise		Patate douce et pomme de terre persillées	Haricots verts persillés
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Emmental		Yaourt vanille BIO	Petit moulé nature
Dessert	Salade d'ananas sirop	Banane BIO		Kiwi	Tarte Coco
Sans viande		Boulette végétarienne			Croque tomate

Les familles d'aliments

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

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Cari de légumes : Haricot vert / Carotte / Courgette / Oignon / Lait de coco / Curry / Coriandre / Bouillon / Tomate cube / Curcuma
Achard de légumes : Carotte / Chou blanc / Concombre / Curcuma / Sauce salade
Sauce rougail : Pulpe tomate / Curcuma / Roux / Jus / Ail / Oignon / Ciboulette / Concentré de tomate
Lentilles à la réunionnaise : Lentilles / Oignon / Carotte / Ail / Thym / Curcuma / Gingembre
Blaff de poisson : Colin / Oignon / Ail / Jus de citron vert / Ciboulette / Thym / Paprika / Fumet de poisson
Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombre / Maïs / Carottes / Olives noires / Sauce
Poulet à la polynésienne : Emincé de volaille / Oignon / Carotte / Ail / Lait de coco / Gingembre / Curry / Crème