

# MENUS SCOLAIRE

## Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Concombre vinaigrette BIO	Thon mayonnaise			Salade de perles légumières
Plat Principal	Tortellini au saumon sauce Oseille	Filet de poulet au jus			Tortilla
Accompagnement	***	Brocolis			Petit pois
Produit laitier	Fromage blanc nature BIO	Petit suisse aux fruits bio			Crème dessert vanille
Dessert	Confiture	Twibio au chocolat			Muffin au chocolat
Sans viande		Pané végétal			

### 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 Oseille :** Oseille / Roux / Echalion / Fumet de poisson / Oignon / Vin blanc / Crème liquide

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 SCOLAIRE

Semaine du 5 au 9 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri vinaigrette	Rosette*			Salade de riz niçoise
Plat Principal	Saucisse*	Cordon bleu de volaille			Haché de bœuf BIO sauce irlandaise
Accompagnement	Pommes de terre campagnardes	Haricots verts persillés			Courgettes persillées
Produit laitier	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Yaourt vanille BIO			St Nectaire
Dessert	Banane BIO	Spéculos			Carré aux pommes
Sans viande	Galette végétarienne	Œuf dur Nuggets de poisson			Boulettes végétariennes

## 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 arlequin : Riz / Petit pois / Mais / Sauce salade*  
*Sauce irlandaise : Pulpe de tomate / Roux / Champignons / Oignon / Carotte / Bouillon / Crème liquide / Ail / Laurier / Sauce Worcestershire*

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 SCOLAIRE

Semaine du 12 au 16 Mai 2025

Menus des enfants de Baziège



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpes au Fromage	Salade verte		Salade de pâtes	Betteraves vinaigrettes
Plat Principal	Sauté de porc sauce Barbecue*	Lasagne ricotta Epinard		Emincé de poulet bio sauce paprika	Colin poêlé beurre
Accompagnement	Haricots beurres persillés	***		Carottes persillées	Lentilles
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Chevretine		Petit moulé	Yaourt sucré BIO
Dessert	Pomme BIO	Donut's		Mousse au chocolat	Poire
Sans viande	Colin sauce tomate			Escalope 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 barbecue : Jus de veau / Ketchup / Oignon / Sucre / Sauce barbecue / Vinaigre*  
*Salade de pâtes : Torsades / Thon / Poivron / Mais / Tomate / Sauce salade*  
*Sauce paprika : Roux / Oignon / Carotte / Jus / Concentré de tomate / Paprika / Crème liquide*

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 19 au 23 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Œuf mayonnaise	Tarte aux Légumes		Mélange fraîcheur	Radis croque sel
Plat Principal	Curry de légumes	Colin sauce thym citron		Hachis parmentier	Sauté de veau sauce Strogonoff
Accompagnement	Mélange 5 Céréales	Chou fleur persillés		***	Riz
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc aux fruits		Edam BIO	Yaourt vanille bio
Dessert	Flan caramel BIO	Poire		Chou vanille	Pomme
Sans viande				Brandade de morue	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

**Curry de légumes :** Courgette / Carotte / Petit pois / Oignon / Lait de coco / Gingembre / Curry / Roux / Bouillon  
**Sauce thym citron :** Thym / Jus / Oignon / Crème liquide / Citron  
**Mélange fraîcheur :** Carotte / Poivron rouge / Concombre / Maïs  
**Sauce Strogonoff :** Concentré de tomate / Roux / Champignon / Crème liquide / Jus / Oignon / Vin blanc / Carotte / Paprika

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 26 au 30 Mai 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou blanc mayonnaise	Salade de lentilles			
Plat Principal	Sauté de bœuf à la vigneronne	Tortilla			
Accompagnement	Pomme de terre Vapeur	Courgettes à l'espagnole			
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Délice de camembert			
Dessert	Twibio	Compote			
Sans viande	Colin sauce citron				

## 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 vigneronne : Carotte / Roux / Jus / Vin rouge / Oignon / Bouillon*  
*Salade de lentilles : Lentilles / Tomates / Cornichon / Sauce salade*

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées	Tomates vinaigrettes		Roulé au fromage	Salade mélange fraîcheur
Plat Principal	Sauté de porc sauce madère *	Pizza à la grecque		Calamar a la romaine	Lasagnes bolognaises
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	Julienne de légumes		Haricot beurre persillées	***
Produit laitier	Gouda	Petit suisse sucré		Tartare ail et fines herbes	Yaourt sucré BIO
Dessert	Nectarine	Pomme BIO		Compote	Fouace Aveyronnaise
Sans viande	Poisson pané				Lasagnes du soleil

## 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 madère : Oignon / Roux / Jus / Madère*  
*Sauce tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail*

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade Inca		Betteraves vinaigrettes	Melon
Plat Principal	 	Frijoles Peruanos		Brandade de morue	Sauté de veau milanaise
Accompagnement		Pomme de terre péruvienne		***	Fusilli
Produit laitier		Emmental BIO		Fromage blanc nature BIO	Mimolette
Dessert		Compote Pomme Banane		Confiture	Maestro vanille
Sans viande					Colin a la milanaise

## 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 Inca** : Radis / Tomate / Concombre / Poivron / Sauce salade  
**Frijoles Peruanos** : Haricot blanc / Concentré de tomate / Persil / Ail / Tomate cube / Coriandre / Cumin / Piment fume  
**Sauce milanaise** : Pulpe de tomate / Roux / Oignon / Carotte / Thym / Concentré de tomate / Bouillon

# MENUS SCOLAIRE

## Semaine du 16 au 20 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Salade brésilienne		Pâté de campagne*	Salade de radis concombre
Plat Principal	Emincé de poulet bio aux olives	Jambon blanc*		Colin sauce nantua	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Carottes vichy	Pommes noisettes		Semoule	***
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Petit moulé ail et fines herbes		Cantal	Fromage blanc BIO + sucre
Dessert	Biscuit 7 céréales	Compote BIO		Fraise	Muffin chocolat
Sans viande	Galette végétarienne	Poisson pané		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

*Salade brésilienne : Ananas / Cœur de palmier / Mais / Tomate / Sauce salade*  
*Sauce Nantua : Roux / Crème légère / Vin blanc / Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson*  
*Risotto mozzarella chèvre : Riz / Sauce crème / Mozzarella / Chèvre*

# MENUS SCOLAIRE

## Semaine du 23 au 27 Juin 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Salade verte		Saucisson à l'ail*	Salade de perles légumières
Plat Principal	Grignotine de porc sauce curry*	Tortellinis pomodoro sauce creme		Tomate farcie	Poisson meuniere
Accompagnement	Pomme vapeur	***		Riz BIO	Courgettes persillées
Produit laitier	Tome blanche	Petit suisse aux fruits		Gouda bio	Chanteneige
Dessert	Nectarine	Donut's		Abricot	Liégeois chocolat
Sans viande	Colin sauce curry			Surimi Tomate farcies végétarienne	

### 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

*Salade coleslaw : Carotte / Chou blanc / Mayonnaise*  
*Sauce curry : Oignon / Roux / Bouillon / Jus / Crème légère / Vin blanc / Ail / Curry*  
*Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombres / Carottes / Olives noires / Sauce salade*

# MENUS SCOLAIRE

Semaine du 30 Juin au 4 Juillet 2025



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Celeri remoulade	Salade de pomme de terre		Céleri rémoulade	
Plat Principal	Paupiette de veau sauce poivre	Wings de poulet		Chili SIN Carne	Stock
Accompagnement	Semoule	Brocolis persillées		***	Tampon
Produit laitier	St nectaire	Petit suisse sucré		Edam	
Dessert	Nectarine	Banane		Crème dessert	
Sans viande	Boulette végétariennes				



## 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 : Roux / Poivre / Jus / Echalion / Vin blanc*  
*Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Persil / Sauce salade*