

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Février 2026



MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d'automne	Taboulé	Céleri rémoulade	Nems aux légumes	Salade verte bio
	Salade mélange fraîcheur	Salade de riz	Carottes râpées		Salade Alaska
Plat Principal	Jambon grill * au jus	Calamars a la romaine	Haut de cuisse de poulet rôti	Riz cantonais aux dés de volaille	Gratin de Gnocchis BIO façon raclette
Sans porc Sans viandes	Haché de bœuf au jus Galette végétarienne		Tarte au fromage	Riz cantonais végétarien	
Accompagnement	Frites	Epinard au jus	Farfalles	***	***
Produit laitier	Gélifié caramel	Petit suisse aux fruit bio	Tartare ail et fines herbes	Yaourt vanille bio	Pont l'évêque a la coupe
	Gélifié vanille	Fromage blanc sucré	Chevretine		Livarot à la coupe
Dessert	Clémentine	Twibio au chocolat	Pomme BIO	Salade d'ananas	Tarte aux pommes
	Poire	Galette céréales	Banane Bio		
GOUTER			Edam Pain Compote – Jus d'ananas		

- 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
- Bleu Blanc Cœur
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Salade mélange fraîcheur: Carotte râpées / concombre cubes / poivron rouge / radis rondelles
Salade de riz : Riz / Maïs / Olive / Tomate
Mélange Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre
Sauce madère : Oignon / Roux / Jus
Gratin de gnocchis façon raclette : Gnocchis / Fromage a raclette / Sauce crème / Mozzarella

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.