

# MENUS SCOLAIRE

## Semaine du 16 au 20 Février 2026



### MENU VEGETARIEN

|                                  | Lundi                                                | Mardi                      | Mercredi                               | Jeudi                             | Vendredi                              |
|----------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Entrée                           | Salade saveur d'automne                              |                            | Céleri rémoulade                       | Nems aux légumes                  |                                       |
| 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 |
| <i>Sans porc<br/>Sans viande</i> | <i>Haché de bœuf au jus<br/>Galette végétarienne</i> |                            | <i>Tarte au fromage</i>                | <i>Riz cantonais végétarien</i>   |                                       |
| Accompagnement                   | Frites                                               | Epinard au jus             | Farfalles                              | ***                               | ***                                   |
| Produit laitier                  |                                                      | Petit suisse aux fruit bio |                                        |                                   | Pont l'évêque a la coupe              |
| Dessert                          | Clémentine                                           | Twibio au chocolat         | Pomme BIO                              | Salade d'ananas                   | Tarte aux pommes                      |
| Gouter                           |                                                      |                            | Edam<br>Pain<br>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 \*



Cœuf 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

**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<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.