

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 3 au 07 Aout 2026

ELEMENTAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade grecque (fêta AOP)	Salade de pomme de terre	Pâté de campagne*	Salade verte	Melon
	Tomate mozzarella	Salade de blé printanière	Œuf dur mayonnaise	Carottes râpées	Radis croque sel
Plat Principal	Haut de cuisse de poulet rôti	Pizza bio aux légumes	Poisson meunière	Saucisse*	Surimi
Sans porc Sans viande	*** Omelette	*** ***	*** ***	Saucisse de volaille Galette végétarienne	*** ***
Accompagnement	Riz bio pilaf	Haricots verts persillés	Ratatouille	Purée	Salade de pâtes
Produit laitier	Chanteneige	Petit suisse aux fruits	Edam	Camembert	Yaourt sucré
	Tartare nature	Petit suisse sucré	Gouda	Tome blanche	Yaourt arôme
Dessert	Compote poire bio	Nectarine	Moelleux chocolat (gâteau)	Banane	Moelleux chocolat (biscuit)
	Compote pomme banane bio	Pêche	Tarte aux pommes	Pomme	Moelleux fraise (biscuit)
Goûter	Jus d'ananas - Pêche Gaufre	Jus de raisin - Compote Pain Gouda	Jus d'orange – Abricot Brownie	Jus de raisins – Compote Madeleine x2	Jus d'ananas - Abricot Pain Emmental



-  Origine France
-  Appellation d'origine protégée
-  Certification environnementale niveau 2
-  Fruits et Légumes de saison
-  Haute valeur environnementale
-  Filière marine engagée
-  Agriculture biologique
-  Dessert maison
-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Salade grecque : Tomate, concombre, olive, fêta, salade salade
Salade de pomme de terre : pomme de terre, tomate, cornichon, maïs, sauce salade
Salade de blé printanière: blé, concombre, maïs, olive, sauce salade

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.