

# MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 3 au 07 Aout 2026



## MATERNELLE

|                          | Lundi                          | Mardi                                    | Mercredi                          | Jeudi                                        | Vendredi                                   |
|--------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Entrée                   | Salade grecque (fêta AOP)      |                                          |                                   | Salade verte                                 | Melon                                      |
| Sans porc                | ***                            | ***                                      | ***                               | ***                                          | ***                                        |
| Plat Principal           | Haut de cuisse de poulet rôti  | Pizza bio aux légumes                    | Poisson meunière                  | Saucisse*<br>Galette végétarienne            | Surimi                                     |
| Sans porc<br>Sans viande | ***<br>Omelette                | ***<br>***                               | ***<br>***                        | Saucisse de volaille<br>Galette végétarienne | ***<br>***                                 |
| Accompagnement           | Riz bio pilaf                  | Haricots verts persillés                 | Ratatouille                       | Purée                                        | Salade de pâtes                            |
| Produit laitier          |                                | Petit suisse aux fruits                  | Edam                              |                                              |                                            |
| Dessert                  | Compote bio                    | Nectarine                                | Moelleux chocolat                 | Banane                                       | Moelleux fourré fraise                     |
| Goûter                   | Jus d'ananas – Pêche<br>Gaufre | Jus de raisin - Compote<br>Pain<br>Gouda | Jus d'orange – Abricot<br>Brownie | Jus de raisins – Compote<br>Madeleine x2     | Jus d'ananas - Abricot<br>Pain<br>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

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.