

MENUS SCOLAIRE

ELEMENTAIRE

Semaine du 28 au 1 octobre 2026

	MENUS VEGETARIEN				
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Cervelas*	Friand fromage	Radis beurre
	Salade de blé printanière	Chou rouge vinaigrette	Surimi mayonnaise	Friand viande*	Salade verte
Plat Principal	Sauté de porc sauce moutarde	Paupiette de veau sauce champêtre	Paella au poulet	Omelette bio	Nuggets de poisson
Sans porc Sans viande	Sauté de dinde sauce moutarde Colin sauce moutarde	*** Paupiette de saumon sauce champêtre	*** Paella au poisson	*** ***	*** ***
Accompagnement	Carottes vichy	Pomme de terre bio	***	Brocolis à la méridionale	Coquillettes bio
Produit laitier	Yaourt vanille bio	Cantal AOP	Petit suisse arôme	Emmental	Vache qui rit
	Yaourt sucré bio	Saint Nectaire AOP	Petit suisse sucré	Gouda	Chanteneige
Dessert	Pomme	Compote pomme	Banane	Liégeois vanille	Gâteau saveur pain d'épices maison
	Poire	Compote pomme fraise	Prune	Liégeois chocolat	
Goûter			Jus d'ananas -Compote Biscuit fourré chocolat		

- 

Origine France
- 

Appellation d'origine protégée
- 

Certification environnementale niveau 2
- 

Fruits et Légumes de saison
- 

Haute valeur environnementale
- 

Filière Marine Engagée
- 

Agriculture biologique

- 

Présence de porc *
- 

Œuf de France
- 

Label Rouge
- 

Produit Local
- 

Viande bovine Française
- 

Viande porcine Française
- 

Volaille Française

Salade de pâtes : ciboulette, tomate, maïs, sauce saladé
Salade de blé : concombre, maïs, olives, sauce saladé
Sauce moutarde : oignon, moutarde, jus de viande, crème, roux
Sauce champêtre : brunoise de légumes, oignon, jus de viande, champignons, roux

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 1er 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.