

MENUS CENTRE DE LOISIRS

Semaine du 24 au 27 Août 2026

ELEMENTAIRE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi
Entrée	Taboulé	 Betterave CE2 vinaigrette	Tarte aux légumes	Salade haricot vert,  tomate, cœur de palmier
	Salade de pâtes	Macédoine mayonnaise	Pizza au fromage	Salade verte
Plat Principal	Aiguillette de poulet printanière	Hachis parmentier (bœuf bio) 	Poisson pané 	Jambon blanc *
Sans porc Sans viande	*** Colin sauce printanière	*** Hachis de poisson	***	Jambon de poulet Surimi 
Accompagnement	Haricots beurres persillées 	***	Epinard à la crème	Salade de riz
Produit laitier	Saint Nectaire AOP 	Tartare nature	Pont l'évêque AOP 	Petit suisse aux fruits bio 
	Emmental bio 	Samos	Pointe de brie À la coupe	Petit suisse sucré
Dessert	Pêche	Compote pomme	Maestro chocolat	Madeleine bio 
	Nectarine	Compote pomme banane	Maestro vanille	Plumetis vanille
Goûter	Jus de raisin – Compote Gaufre liégeoise	Jus d'ananas – Abricot Biscuit moelleux fraise	Jus d'orange – Pomme Grande Galette bretonne	Jus de pomme - Compote Pain Edam

-  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

Sauce printanière : Carottes / Navet / Oignon / Ciboulette / Jus / Crème légère / Roux

Salade de riz : Riz, maïs, poivrons, olives vertes, sauce salade

Salade de pâtes : pâtes, ciboulette, tomates, maïs, 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.

Bilan allergènes :NARBONNE PRIMAIRE ET ADULTE - 5E

Nom de la prestation :Gouter Enfant 4 Composants

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 24 Août 2026																	
DESSERT	GAUFRE LIEGEOISE							X					X			X	
	JUS DE RAISIN 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
GOUTER	COMPOTE BERLINGOT POMME FRAISE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 25 Août 2026																	
DESSERT	ABRICOT		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	JUS D'ANANAS 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	MOELLEUX FOURRE A LA FRAISE							X					X				
Mercredi 26 Août 2026																	
DESSERT	GRANDE GALETTE BRETONNE							X	X				X				
	JUS D ORANGE 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	POMME		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Jeudi 27 Août 2026																	
FROMAGE	EDAM								X								
DESSERT	JUS DE POMME 20CL		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
COMPLEMENT	PAIN							X									
GOUTER	COMPOTE BERLINGOT POMME PECHE ABRICOT		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Nom de la prestation :Primaire, Adulte

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 24 Août 2026																	
ENTREE	SALADE DE PATES VINAIGRETTE							X				X					X
	TABOULE							X									
PLAT	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE PRINTANIERE							X	X								
ACCOMP	HARICOTS BEURRES PERSILLÉS		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
FROMAGE	EMMENTAL BIO									X							
	SAINT NECTAIRE									X							
DESSERT	NECTARINE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	PECHE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mardi 25 Août 2026																	
ENTREE	BETTERAVES CE2 VINAIGRETTE											X					X
	MACEDOINE MAYONNAISE												X				
PLAT	HACHIS PARMENTIER BIO (BOEUF BIO)								X								
FROMAGE	SAMOS								X								
	TARTARE NATURE								X								
DESSERT	PUREE POMME BANANE CPLE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
	PUREE POMME CPLE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
Mercredi 26 Août 2026																	
ENTREE	PIZZA FROMAGE							X	X								
	TARTE AUX LEGUMES								X				X				
PLAT	POISSON PANE							X						X			
ACCOMP	EPINARDS A LA CREME							X	X								X
FROMAGE	MAESTRO CHOCOLAT								X								
	MAESTRO VANILLE								X								
	POINTE DE BRIE A LA COUPE								X								
	PONT L'EVEQUE AOP A LA COUPE								X								
Jeudi 27 Août 2026																	
ENTREE	SALADE HARICOT VERT CE2, COEUR DE PALMIER, TOMATE HO											X					X
	SALADE VERTE		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
PLAT	JAMBON BLANC		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													
ACCOMP	SALADE DE RIZ VINAIGRETTE											X					X
FROMAGE	PETIT SUISSE FRUIT BIO									X							
	PETIT SUISSE SUCRE								X								
DESSERT	MADELEINE BIO							X					X				
	PLUMETIS VANILLE							X	X							X	

Nom de la prestation :Primaire, Adulte Sans Porc

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Jeudi 27 Août 2026																	
PLAT	JAMBON DE POULET		X	Ne contient aucun allergène à déclaration obligatoire.													

Nom de la prestation :Primaire, AdulteVégétarien

Famille Recette	Nom recette	Information Incomplète	Sans allergènes	Arachide	Celeri	Crustacé	Fruits à coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusque	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja	Sulfite
Lundi 24 Août 2026																	
PLAT	COLIN SAUCE PRINTANIERE							X	X					X			
Mardi 25 Août 2026																	
PLAT	BRANDADE DE POISSON MSC							X	X					X			
Jeudi 27 Août 2026																	
PLAT	SURIMI PLAT + STICK DE MAYONNAISE					X		X				X	X	X			

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Il ne prend pas en compte les informations de types "traces" des étiquettes de matières premières. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.