

MENUS CENTRES DE LOISIRS

Élémentaires

Semaine du 20 au 24 Avril 2026

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Salade de pates BIO façon marco polo	Mélange fraîcheur	Friand au fromage	Iceberg
	Céleri rémoulade	Salade de riz	Mélange saveur d'automne	Friand viande *	Salade alaska
Plat Principal	Raviolis de bœuf sauce tomate	Colin sauce curry	Tortilla	Farçou aveyronnais	Saucisse
Sans porc Sans viandes	Tortellinis provençale				Saucisse de volaille Escalope végétale
Accompagnement	***	Chou fleur persillées	Ratatouille	Julienne de légumes	Lentilles
Produit laitier	Gélifié vanille	Yaourt nature BIO	Edam BIO	Camembert BIO	St nectaire
	Gélifié chocolat	Fromage blanc nature	Gouda BIO	Tomme blanche	Cantal
Dessert	Pomme BIO	Confiture de fraise	Compote pêche Bio	Poire	Tarte aux pommes
	Poire Bio	Confiture de groseille	Compote poire	Orange	Tarte croisillon abricot
GOUTER	Galette bretonne Compote – Jus d'orange	Gouda Pain Banane – Jus de raisin	Biscuit fourré chocolat Compote – Jus d'ananas	Tome blanche Pain Compote – Jus de Pomme	Boudoir Clémentine – Jus d'orange

- 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 tomate : Concentré de tomate / Oignon / Carotte / Ail
Salade de pates bio façon Marco polo : Coquille bio / Mais / Surimi / Sauce salade
Salade de riz mexicaine : Riz / Haricot rouge / Olive verte / Mais / Epice chili
Sauce curry : Oignon / Roux / Jus de veau / Bouillon de volaille / Crème légère / Curry / Ail
Mélange fraîcheur : Carotte râpées / concombre cubes / poivron rouge / radis rondelles
Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Mais
Salade Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre

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.

MENUS CENTRES DE LOISIRS

Élémentaires

Semaine du 27 Avril au 1^{er} Mai 2026

MENU VEGETARIEN

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette	Coleslaw	Salade de blé printanière	Salade Alaska	
	Concombre vinaigrette	Salade 3 couleurs	Taboulé	Laitue	
Plat Principal	Pizza au 3 fromages	Emincé de volaille bio sauce champignons	Roti de porc sauce Moutarde	Boulette de bœuf sauce basquaise	
Sans porc Sans viandes		Colin au court bouillon	Roti de dinde sauce moutarde Galette végétarienne	Boulette végétarienne	
Accompagnement	Haricot vert persillées	Riz pilaf	Carottes vichy	Tortis	
Produit laitier	Petit suisse sucré	Yaourt vanille Bio	Mimolette	Pont l'évêque a la coupe	
	Petit suisse aux fruits	Yaourt sucré bio	Emmental	Camembert a la coupe	
Dessert	Moelleux fourré fraise	Pomme BIO	Mousse au chocolat	Compote pomme fraise	
	Moelleux fourré abricot	Banane BIO	Gélifié vanille	Compote pomme	
GOUTER	Galette bretonne Poire- Jus d'ananas	Edam Pain Compote- Jus de pomme	Biscuit fourré chocolat Pomme- Jus de raisin	Emmental Pain Banane – Jus d'orange	

- 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

Coleslaw : Carotte / Chou Blanc / Mayonnaise
Salade 3 crudités : Tomate / Mais / Concombre
Sauce champignons : Oignon / Roux / Champignons / Jus
Salade de blé printanière : Blé / Concombre / Mais / Olive noire / Sauce salade
Sauce Moutarde : Roux / Crème / Moutarde / Jus / Oignon
Salade Alaska : Iceberg / Carotte / Concombre
Sauce Basquaise : Concentré de tomate / Oignon / Roux / Poivron / Bouillon / Ail