



Lundi

	Entrée
	Plat principal
	Légume Féculent
	Produit laitier
	Dessert

Carottes râpées vinaigrette

Saucisse* de Toulouse

Lentilles bio*

Munster AOP

Compote

Mardi végé

Salade de pâtes bio*

Palet céréales et légumes à la montagnarde

Ratatouille

Vache qui rit bio*

Fruit bio*

Mercredi

Pâté en croûte de volaille

Parmentier de canard confit

Clémentine

Bûche au chocolat

Menu de Noël

Salade de riz

Bâtonnet de poisson MSC

Courgettes bio* persillées

Yaourt brassé à la fraise fermier la vache occitane

Fruit

Vendredi

Salade de pâtes : tomate, mais, ciboulette.

Salade de riz : olives noires, tomates.

Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

Menu

Salade de pâtes : tomate, mais, ciboulette.

Salade de riz : olives noires, tomates.

* Ces listes d'ingrédients ne sont pas exhaustives et sont modifiables selon les approvisionnements.

Menus sans viande :

- ° Lundi : Galette végétarienne
- ° Mercredi : Oeuf dur mayonnaise & Feuilleté au fromage
- ° Jeudi : Parmentier de poisson



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française. Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.