



Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 mars

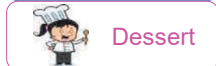
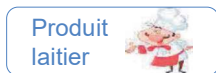
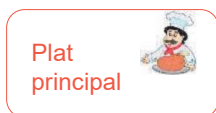
Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Potage

Raviolis spinaci bio sauce tomate

Petit suisse arôme bio

Fruit

Salade de pomme de terre CE2 flammande

Cordon bleu de volaille

Haricot plat

Vache qui rit

Compote bio

Céleri bio rémoulade

Saucisse de Toulouse*

Coquillettes HVE

Yaourt sucré fermier La Vache Occitane

Madeleine

Rosette*

Cubes de colin panés multicéréales

Printanière de légumes

Pointe de brie à la coupe

Fruit

Légendes :

- Haute valeur environnementale
- Appellation d'origine protégée
- Viande bovine française
- Viande porcine française
- Volaille française
- Certification environnementale niveau 2
- * Présence de porc
- Œuf de France
- Label rouge
- Pêche responsable
- Agriculture biologique
- Producteur Fermier

Menus sans viande

Mardi : Nuggets de blé
jeudi : Omelette
Vendredi : Surimi mayonnaise (entrée)

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 bœuf est origine France. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs, d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1er mars 2022, toutes nos viandes crues sont 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.