








-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert


Lundi



Mardi

Macédoine mayonnaise

Pâtes cappelletti Tex Mex à la crème de curry

Emmental bio 

Cookie nougatine

Mercredi



Jeudi
Stop gaspi

Carottes bio râpées vinaigrette 

Hachis parmentier (purée bio) 

Carré frais

Madeleine

Vendredi

Pâté de campagne*

Calamars à la romaine

Courgettes bio persillées 

Carré ligueil à la coupe

Fruit bio 

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
-  Produit Fermier

Occitanie restauration

S'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette journée d'action consiste à accélérer les changements des comportements de chacun, proposer des solutions pour limiter le gaspillage et le réduire dans les restaurants.

Nos menus sont réalisés en fonction des retours de nos clients afin de nous ajuster au mieux au goût des enfants et de jeter le moins possible, sans oublier, bien sûr, l'équilibre alimentaire!

Menus sans viande

jeudi : Hachis parmentier de poisson
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.