



Restaurant scolaire

Menus du 05 au 09 juin

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi
California Beach

Vendredi

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

Tomate croque sel

Tortellinis bio pomodoro 

Yaourt arôme

Fruit bio 

Persillade de pomme de terre CE2 à l'échalote 

Rôti de dinde sauce niçoise

Carottes bio persillées 

Carré frais

Compote

Filet de poisson sauce niçoise

Duo de crudités bio vinaigrette 

Fish burger

Pommes rosties

Petit suisse arôme

Muffin

Céleri rémoulade

Saucisse de toulouse*

Pennes bio 

Emmental

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

Menus sans viande

Mardi : Filet de poisson sauce niçoise
Vendredi : Nuggets de blé



A l'approche des vacances d'été, partons aux états-Unis sur les plages de Californie!
Ambiance décontractée, ensoleillée et festive.

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.