

Restaurant scolaire

Menus du 26 au 30 juin





Lundi

Mardi

Mercredi


Jeudi Italien


Vendredi

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


Macédoine mayonnaise

Jambon grill* sauce diable


Macaronis bio 

Edam bio 


Rocher noix de coco

Salade de pomme de terre CE2 

Pizza au fromage

Haricots beurres CE2 

Petit moulé

Fruit bio 

Tomate basilic

Lasagnes au boeuf

Yaourt aromatisé

Biscuit palmier

Pâté de campagne*

Nuggets de poisson 

Purée aux légumes

Coulommier 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

Menus sans viande

Lundi : Filet de poisson sauce diable

Jeudi : Lasagnes au saumon

Vendredi : oeuf dur mayonnaise

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 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.