



Restaurant scolaire

Menus du 03 au 07 juillet

Semaine Anti Gaspi'

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Betterave vinaigrette

Roulé au fromage

Épinards et pommes de terre

Rouy à la coupe

Compote

Crêpe au fromage

Cordon bleu

Ratatouille

Crème dessert

Fruit bio

Rosette*

Thon

Haricots verts & maïs

Chanteneige bio

Tarte au chocolat

Radis beurre

Saucisse froide*
charcuterie Antoine

Chips

Mimolette

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** : Nuggets de blé
- Jeudi** : Oeuf dur mayonnaise
- Vendredi** : Surimi

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.