

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Laitue	Salade de riz mexicaine	Pâté de campagne*	Betterave vinaigrette BIO	Mélange Fraicheur
Plat Principal	Raviolis Epinard BIO Sauce tomate	Colin sauce citron	Cordon bleu de volaille	Blanquette de veau	Saucisse*
Accompagnement	***	Carotte vichy	Chou fleur	Blé	Pomme de terre campagnardes
Produit laitier	Pont l'évêque a la coupe	Yaourt nature BIO			Petit suisse nature BIO
Dessert			Tarte aux pommes	Compote BIO	
Sans viande			Surimi Pané fromager	Blanquette de poisson	Galette végétarienne

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

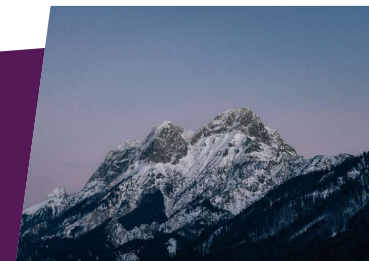
- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Dessert maison
- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade de riz mexicaine : Riz / Haricot rouge / Olive verte / Mais / Epice chili
Mélange fraicheur : Carotte râpées / concombre cubes / poivron rouge / radis rondelles
Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Sauce citron : Roux / Crème liquide / Vin blanc / Jus de citron / Oignon
Blanquette de veau : Sauté de veau / Roux / Champignon / Crème légère / Carotte / Oignon / Jus / Vin blanc

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Iceberg	Macédoine	Radis beurre 🍷	Céleri BIO mayonnaise 🍷
Plat Principal	Sauté de porc sauce barbecue* 🇫🇷	Gratin de tortis à la raclette fondue 🍷	Tomate farcie	Bâtonnet colin pané 🇫🇷	Couscous pilon de poulet
Accompagnement	Haricots verts persillés 😊	***	Boulgour	Purée butternut bio 🍷	Semoule 😊
Produit laitier	Yaourt nature bio 🍷			Mimolette	
Dessert		Fouace	Poire BIO 🍷		Orange
Sans viande	Colin sauce barbecue 🇫🇷		Tomate farcie végétarienne		Couscous végétarien

Les familles d'aliments

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce barbecue : Sauce barbecue / Jus / Oignon / Ketchup / Sucre en poudre / Vinaigre de vin

Gratin de tortis façon raclette : Tortis / Raclette / Lait / Crème / Oignon

Couscous : Légumes mélange couscous / Jus / concentré de tomate / Roux / Bouillon / Epice mélange couscous

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 Mars 2026

Menus des enfants de ST JEAN



ECOLE LANGER

ECOLE DISSARD

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Betterave vinaigrette à l'ancienne	Surimi	Salade verte	Concombre nature
Plat Principal	Boulette de bœuf sauce tomate	Pizza 3 fromages	Haut de cuisse de poulet roti	Jambon grill* sauce poivre	Colin poêlé beurre
Accompagnement	Carottes persillées	Julienne de légumes	Frites	Riz	Courgettes persillées
Produit laitier		Petit moulé	Fromage blanc nature	Yaourt nature BIO	Saint nectaire
Dessert	Kiwi				
Sans viande	Boulette végétarienne		Galette lentilles boulgour	Colin sauce poivre	

Les familles d'aliments

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Sauce poivre : Roux / Echalion / jus / Poivre vert / Poivre gris / Vin blanc
Pizza 3 fromages: Pate levée / Pulpe de tomate jus / mozzarella / emmental Cantal AOP / Oignons/ sucre / purée de tomate / sel / ail / huile d'olive / basilic / marjolaine / origan poivre

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 30 Mars au 3 Avril 2026

Menus des enfants de ST JEAN



ECOLE BAKER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge et pomme Cripps	Friand au fromage	Accras de morue	Coleslaw BIO	Saucisson a l ail *
Plat Principal	Paupiette de veau au jus	Bœuf bourguignon	Colombo de porc*	Gnocchis sauce tomate mozzarella	Colin currywurst
Accompagnement	Pomme vapeur	Carottes persillées	Haricots beurres	***	Blé BIO
Produit laitier		Yaourt nature BIO		Flan caramel	Petit suisse nature bio
Dessert	Pomme		Compote		
Sans viande	Galette végétarienne	Croc tomate	Colin sauce colombo		Surimi

Les familles d'aliments

Viandes, poissons et oeufs
 Légumes & fruits
 Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce bourguignon : Carotte / Oignon / Vin rouge / Roux / Jus / Bouillon
Sauce currywurst : Concentré de tomates / Roux / Oignon / Moutarde / Fumet de poisson / Curry / Vinaigre de vin / Sucre
Colombo de porc : Sauté de porc / Roux / Jus / Oignon / Carotte / Mélange colombo
Sauce tomate mozzarella : Mozzarella / Oignon / Carotte / Ail / Concentré de tomates

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la Provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 6 au 10 Avril 2026

TOUT CHOCOLAT



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Entrée		Salade saveur d'automne	Radis croque sel	Œuf mayonnaise	Taboulé	
Plat Principal		Tortilla	Saucisse*	Gratin de pâtes printanière	Roti de dinde sauce moutarde	
Accompagnement		Brunoise de légumes	Petit pois	***	Brocolis persillés	
Produit laitier				Pont l'évêque à la coupe		St nectaire
Dessert			Moelleux au chocolat		Compote BIO	
Sans viande				Escalope végétale		Colin sauce moutarde

Les familles d'aliments

● Viandes, poissons et oeufs
 ● Légumes & fruits
 ● Produits céréaliers, féculents et légumes secs
 ● produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Gratin de pâtes printanière : Coquillettes BIO / cube de courgettes / Cube de tomates / Carottes / Mozzarella / Emmental
Sauce moutarde: Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème liquide / vin blanc



MENUS SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 Avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de patés 🍷	Salade de lentilles	Salade de pomme de terre à la russe 🍷	Carottes râpées 🍷	Mortadelle* 🍷
Plat Principal	Haché de bœuf bio au jus 🍷	Croque fromage 🍷	Sauté de porc sauce paprika*	Aiguillette de poulet sauce Champignon	Poisson pané 🍷
Accompagnement	Haricots beurres persillés 🍷	Trio de légumes	Chou braisé	Pommes de terre campagnarde	Pennes à la tomate 🍷
Produit laitier		Vache qui rit bio 🍷			Tomme blanche
Dessert	Pomme		Plumetis vanille	Poire 🍷	
Sans viande	Tarte au fromage		Pané végétal	Colin sauce champignons 🍷	Œuf mayonnaise 🍷

Les familles d'aliments

- Viandes, poissons et oeufs
- Légumes & fruits
- Produits céréaliers, féculents et légumes secs
- produits laitiers

- Origine France
- Appellation d'origine protégée
- Certification environnementale niveau 2
- Fruits et Légumes de saison
- Haute valeur environnementale
- Pêche responsable
- Agriculture biologique

- Présence de porc *
- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Salade de patés : Farfalles / Tomate / Mais / Ciboulette
Salade de lentilles : Lentilles / Cornichon / Sauce salade
Salade de pomme de terre à la russe : Pomme de terre / Macédoine / Mayonnaise
Sauce paprika : Roux / Jus / Carotte / Oignon / Concentré de tomates / Paprika
Sauce champignons : Roux / Oignon / Jus / Champignons de paris

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002. Conformément à l'obligation d'informer le consommateur sur la provenance des viandes de volailles, de porcs et d'ovins (en sus de l'origine des viandes bovines) à compter du 1^{er} mars 2022, toutes nos viandes crues sont d'origine française. Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, 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.