

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 13 au 17 Octobre 2025



	GUADELOUPE	RÉUNION	GUYANE	MARTINIQUE	TAHITI
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Samoussa de légumes	Achard de légumes		Accras de morue	Salade de perles légumières
Plat Principal	Cari de légumes végétarien	Rougail Saucisse		Blaff de poisson	Poulet BIO à la polynésienne
Accompagnement	Riz BIO pilaf	Lentilles à la réunionnaise		Patate douce et pomme de terre persillées	Haricots verts persillés
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Emmental		Yaourt vanille BIO	Petit moulé nature
Dessert	Salade d'ananas sirop	Banane BIO		Kiwi	Tarte Coco
Sans viande		Boulette végétarienne			Croque tomate

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

Cari de légumes : Haricot vert / Carotte / Courgette / Oignon / Lait de coco / Curry / Coriandre / Bouillon / Tomate cube / Curcuma
Achard de légumes : Carotte / Chou blanc / Concombre / Curcuma / Sauce salade
Sauce rougail : Pulpe tomate / Curcuma / Roux / Jus / Ail / Oignon / Ciboulette / Concentré de tomate
Lentilles à la réunionnaise : Lentilles / Oignon / Carotte / Ail / Thym / Curcuma / Gingembre
Blaff de poisson : Colin / Oignon / Ail / Jus de citron vert / Ciboulette / Thym / Paprika / Fumet de poisson
Salade de perles légumières : Perles / Tomates / Concombre / Maïs / Carottes / Olives noires / Sauce
Poulet à la polynésienne : Emincé de volaille / Oignon / Carotte / Ail / Lait de coco / Gingembre / Curry / Crème

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.