

MENUS SCOLAIRE















Semaine du 16 au 20 Février 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d'automne	Taboulé		Nems aux légumes	Salade verte bio 
Plat Principal	Jambon grill * sauce madère	Calamars a la romaine		Riz cantonais aux dés de volaille	Gratin de Gnocchis BIO façon raclette 
Accompagnement	Frites	Epinard au jus		***	***
Produit laitier	Gélifié caramel	Petit suisse aux fruit bio 		Yaourt vanille bio 	Pont l'évêque a la coupe 
Dessert	Clémentine	Moelleux au chocolat		Salade d'ananas	Twibio au chocolat 
Sans viande	Galette végétarienne			Riz cantonais 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
-  Bleu Blanc Cœur
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Salade saveur d'automne : Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs
Sauce madère : Oignon / Roux / Jus / Madère
Gratin de gnocchis façon raclette : Gnocchis / Fromage a raclette / Sauce crème / Mozzarella

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.