

# MENUS SCOLAIRE








Semaine du 15 au 19 Décembre 2025










	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade saveur d automne	Rosette* 		Salade verte BIO	
Plat Principal	Escalope viennoise	Colin sauce cari 		Tortilla	
Accompagnement	Courgettes a l'espagnole	Coquillettes 		Haricots beurrés persillés 	
Produit laitier	Fromage blanc nature bio + sucre 	Livarot a la coupe		Yaourt Vanille Bio 	
Dessert	Pomme bio	Crème chocolat		Pain d'épices	
Sans viande	Omelette	Œuf dur			

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  
**Sauce cari :** Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson / Ail / Curcuma / Vin blanc



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<sup>er</sup> 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.

# Magie d'Alsace



## ENTRÉE

Tarte aux 2 Saumons

## PLAT

Parmentier de Canard  
(Sans viandes : Parmentier de Poisson)

## DESSERT

Buche Chocolat Mandarine  
Clémentine  
Père Noel en Chocolat

