

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 4 au 8 Mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macédoine	Taboulé		Salade de pâtes sicilienne	
Plat Principal	Teddy cheese Sauce Curry	Filet de poulet sauce suprême		Omelette	
Accompagnement	***	Brocolis		Épinard à la crème	
Produit laitier	Vache qui rit	Petit suisse aux fruits bio		Yaourt sucré bio	
Dessert	Compote	Twibio au chocolat		Muffin au chocolat	
Sans viande		Pané végétal			

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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Teddy Cheese : Pâtes fraîches farcies au fromage
Sauce Curry : Crème légère / Oignon/Roux/ Jus / Bouillon /Épice Curry / Ail
Sauce suprême : Carotte / Bouillon / Oignon / Crème légère / Roux
Sauce espagnole : Tomate / Oignon / Roux / Persil / Mélange espagnol
Salade de pâtes : Torsades / Olives verte / Mozzarella / Tomate cube / Sauce salade

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 11 au 15 Mai 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Tomate Croque Sel	Salade Mélange Fraicheur			
Plat Principal	Saucisse* 	Cordon bleu de volaille			
Accompagnement	Pomme de terre boulangères 	Petit pois 			
Produit laitier	Petit Moule Ail et Fines Herbes	Yaourt vanille BIO 			
Dessert	Poire BIO 	Plumetis chocolat			
Sans viande	Galette végétarienne	Nuggets de poisson			

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
-  Filière Marine Engagée
-  Agriculture biologique

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

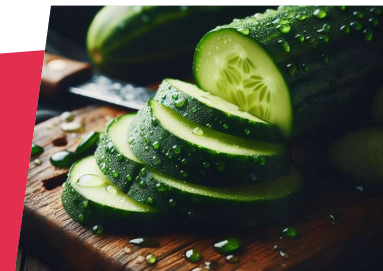
Salade Mélange Fraicheur : Carotte / Poivron rouge / Concombre / Mais

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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 18 au 22 Mai 2026

**ZÉRO GASPI,
PLAISIR
GARANTI**



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpes au Fromage	Œuf dur mayonnaise		Salade piémontaise	Chou rouge Vinaigrette
Plat Principal	Sauté de Porc sauce moutarde*	Colin poêlé beurre		Boulette de bœuf sauce paprika	Palet à l'italienne
Accompagnement	Brunoise de légumes	Purée de pomme de terre		Carottes persillées	Lentilles
Produit laitier	Petit suisse aux fruits	Yaourt vanille BIO		Petit moulé	Yaourt sucré BIO
Dessert	Pomme BIO	Spéculos		Mousse au chocolat	Banane
Sans viande	Colin sauce moutarde			Escalope végétale	

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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Sauce moutarde : Moutarde / Crème légère / Oignon / Roux / Jus
Salade de piémontaise : Pomme de terre / Tomate / Maïs / Cornichon / Mayonnaise
Sauce paprika : Roux / Oignon / Carotte / Jus / Concentré de tomate / Paprika / Crème liquide

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 25 au 29 Mai 2026

Menu des enfants de Villegailhenc



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pâtes 🍷		Radis croque sel	Mortadelle* 🇫🇷
Plat Principal		Haché de bœuf sauce forestière 🇫🇷		Rougail Saucisse	Fish and chips 🇪🇺
Accompagnement		Chou fleur persillés 🇪🇺		Riz BIO 🇪🇺	Frites
Produit laitier		St Nectaire 🇫🇷		Samos	Yaourt vanille bio 🇪🇺
Dessert		Compote BIO 🇪🇺		Donuts	Fraise
Sans viande		Galette végétarienne		Colin rougail	Crêpes au fromage

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
- 🇪🇺 Filière Marine Engagée
- 🇪🇺 Agriculture biologique

- 🐷 Présence de porc *
- 🇫🇷 Œuf de France
- 🍷 Label Rouge
- 🌱 Produit Local
- 🇫🇷 Viande bovine Française
- 🇫🇷 Viande porcine Française
- 🇫🇷 Volaille Française

Salade de pâtes : Torsades / Olives verte / Tomate / Sauce salade
Sauce Forestière: Champignons / Oignons / Carottes / Jus / Roux / Crème légère
Sauce Rougail : Pulpe de tomates / Curcuma / Roux / Jus / Ail / Oignon / ciboulette / Concentré de tomate

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 1^{er} au 5 Juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Coleslaw	Tarte au fromage		Salade de Pois Chiche Tomate Avocat	Saucisson à l ail*
Plat Principal	Brandade de colin maison	Tortilla		Roti de dinde au jus	Tomate farcie
Accompagnement	***	Courgettes à l'espagnole		Trio de légumes	Riz BIO
Produit laitier	Chanteneige	Fromage blanc nature BIO		Edam BIO	Gouda
Dessert	Cookie pépites de chocolat	Compote		Spéculos	Tarte aux pommes
Sans viande				Galette végétarienne	Œuf dur Tomate 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
 Filière Marine Engagée
 Agriculture biologique

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

Salade de pois chiche : Pois chiche / Tomate / Avocat / Sauce Salade

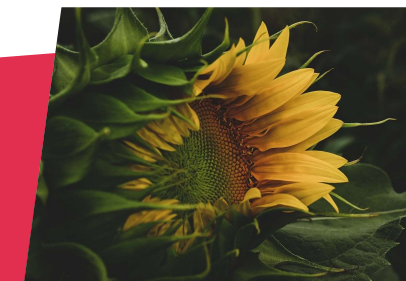
Trio de légumes : Carottes / Brocolis / Chou fleur

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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 8 au 12 Juin 2026

Menu des enfants de l'Ecole du Val - Aussillon



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betterave vinaigrette 	Crêpe au fromage		Salade verte	Carottes râpées
Plat Principal	Hauts de cuisse de poulet roti	Moussaka 		Gnocchis tomate mozzarella  	Pennes au saumon  
Accompagnement	Pomme de terre campagnarde	***		***	***
Produit laitier	Camembert BIO 	Yaourt fermier a la fraise		Petit suisse sucré	Fromage blanc sucré
Dessert	Pêche	Moelleux au chocolat		Compote	Fraises
Sans viande	Colin court bouillon	Lasagne de légumes			

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
-  Filière Marine Engagée
-  Agriculture biologique

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

Gnocchis tomate mozzarella : Gnocchis BIO / Mozzarella / Concentré de tomates / Oignon / Carottes / Ail
Penne au saumon : Penne / Champignon / Emmental / Saumon fumé / Sauce 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.

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 15 au 19 Juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Macédoine		Friand au fromage	Melon
Plat Principal	Pizza Grecque	Tortellini ricotta Epinard sauce crème		Poisson pané	Haché de veau milanaise
Accompagnement	Salade verte	***		Ratatouille	Riz
Produit laitier	Buche de chèvre à la coupe	Vache Picon		Fromage blanc nature BIO	Emmental
Dessert	Abricot	Compote		Confiture	Semoule au lait
Sans viande					Colin a la milanaise

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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Pizza grecque : Tomates concassés / Courgettes / Fromage de chèvre / Oignons / Mozzarella / Emmental / Basilic / Pate a pizza
Sauce crème: Crème légère / Roux / Bouillon / Oignon / Carottes
Sauce milanaise : Pulpe de tomate / Roux / Oignon / Carotte / Thym / Concentré de tomate / Bouillon

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 22 au 26 Juin 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes sauce cocktail	Salade brésilienne		Pâté de campagne*	Salade de radis concombre
Plat Principal	Emincé de poulet bio aux olives	Jambon blanc*		Paupiette du Pêcheur sauce nantua	Risotto mozzarella chèvre
Accompagnement	Carottes vichy	Rosties de légumes		Semoule	***
Produit laitier	Petit suisse aux fruits BIO	Petit moulé ail et fines herbes		Cantal	Crème dessert du stock tampon
Dessert	Biscuit 7 céréales	Compote BIO		Abricot	Muffin chocolat
Sans viande	Colin aux olives	Poisson pane		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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Salade de pâtes sauce cocktail : Farfalles / Mais / Tomate / Ketchup / Mayonnaise
Sauce olives : Olive / Huile / Roux / Carotte / Oignon / Jus
Salade brésilienne : Ananas / Cœur de palmier / Mais / Tomate / Sauce salade
Sauce Nantua : Roux / Crème légère / Vin blanc / Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson
Risotto mozzarella chèvre : Riz / Sauce crème / Mozzarella / Chèvre

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercier 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 29 Juin au 3 Juillet 2026



GRILLADE
D'OCCITANIE



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Betteraves du stock tampon	Salade de pomme de terre		Céleri rémoulade	Tomate Croque sel
Plat Principal	Boulette de veau sauce poivre	Thon du stock tampon		Paella végétarienne	Saucisse grillée
Accompagnement	Blé	Haricots vert maïs		***	Chips
Produit laitier	St nectaire	Petit suisse sucré		Yaourt aromatisé	Emmental
Dessert	Compote du stock tampon	Banane		Maestro vanille	Gaufre liégeoise
Sans viande	Boulette végétariennes				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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Sauce poivre : Roux / Poivre / Jus / Echalion / Vin blanc
Salade de pomme de terre : Pomme de terre / Persil / Sauce salade
Paella Végétarienne : Riz / Haricot vert / Courgette / Tomate cube bio / Petit pois / Oignon / Duo de poivrons / Epice espagnole / Curcuma / Rizdor / Bouillon

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.