Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Novembre 2026

Menu Orange



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Taboulé			Salade Iceberg
Plat Principal	Tortellini provençale BIO à la crème de potiron	Filet de poulet sauce moutarde		Filet de colin sauce tomate	Gratin de tortis façon raclette
Accompagnement	***	Haricots beurres persillés		Pomme vapeur	***
Produit laitier	Mimolette			Pont l'évêque à la coupe	
Dessert	Compote Pomme Abricot	Fruit		Flan nappé caramel	Tarte aux pommes
Sans viande		Colin sauce moutarde		Surimi	

Les familles d'aliments

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

Sauce crème de potiron : *Bouillon / Crème légère / Oignon / Roux / Purée de potiron*
Sauce moutarde *: Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème légère*
Sauce tomate : *Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail*
Gratin de tortis à la raclette : *Tortis / Raclette / Mozzarella / Sauce creme*

- 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
- Commerce equitable

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 1er 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.

Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 14 Novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade saveur d automne		Salade de pates a la sicilienne	
Plat Principal	Emincé de volaille BIO sauce Tex mex	Brandade de morue		Tortilla	Galopin de veau sauce basquaise
Accompagnement	Brocolis persillés	***		Epinards à la béchamel	Riz BIO
Produit laitier	Chanteneige BIO	Yaourt sucré BIO			Cantal
Dessert	Mousse au chocolat			Gélifié vanille	Muffin aux pépites de chocolat
Sans viande	Tarte saumon ciboulette				Colin sauce basquaise

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
- Commerce equitable

Sauce Tex Mex *: Concentré de tomates / Ketchup / Roux / Jus / Oignon / Sucre / Paprika*
Salade Saveur d'automne : *Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs*
Salade de pates à la sicilienne : *Torsades / Mozzarella / Olive / Tomate cube / Mayonnaise / Ketchup*
Sauce basquaise *: Ail / Bouillon / Oignon / Concentré de tomate / Poivron / Roux*

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 1er 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.

Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de pommes de terre sauce tartare		Chou rouge vinaigrette maison	
Plat Principal	Palet végétarien italien	Haut de cuisse de poulet roti		Tartiflette*	Poisson pané
Accompagnement	Haricots plats	Courgettes persillées		***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot à la coupe	Fromage blanc BIO		Petit suisse aux fruits BIO	Chanteneige
Dessert	Compote de pommes				Tarte flan
Sans viande		Colin au court bouillon		Tartiflette végétarienne	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
- Commerce Equitable

Salade de pommes de terre sauce tartare : *Pomme de terre / Tomate cube / Mais / Mayonnaise / Sauce tartare*

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 1er 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 Novembre 2026





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson a l'ail*	Macédoine			
Plat Principal	Paella au poulet au riz bio	Roti de dinde au jus		Filet de merlu sauce citron	Roulé au fromage
Accompagnement	***	Lentilles		Carottes vichy	Haricots vert persillés BIO
Produit laitier	Yaourt fermier sucré bio			Chanteneige BIO	Coulommiers a la coupe
Dessert		Poire BIO		Banane	Maestro vanille
Sans viande	Œuf dur Paella végétarienne	Colin au court bouillon			

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
- Commerce Equitable

Salade de pépinette Thon Mayonnaise : *Pépinette / Thon / Mais*
Sauce citron : *Roux / Crème liquide / Jus de citron / Oignon*
Mélange nordique : *Iceberg / Carotte râpée / Chou blanc / Radis*

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 1er 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.

Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

Menu des enfants de Villenouvelle



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé			Radis croque sel	
Plat Principal	Saucisse*	Omelette BIO		Nuggets de poisson	Tortellini Bio ricotta épinard sauce creme
Accompagnement	Trio de légumes	Petit pois		Frites	***
Produit laitier	Gélifié chocolat	Emmental			Pointe de brie a la coupe
Dessert		Compote Pomme poire		Plumetis vanille	Cookie chocolat
Sans viande	Escalope végétale				Surimi



Les familles d'aliments

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

Trio de légumes : *Brocolis / Carotte / Chou fleur*

- 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
- Commerce Equitable

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 1er 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.

occitanie restauration

Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 7 au 11 Décembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrettes				Céleri rémoulade
Plat Principal	Paupiette de veau sauce curry	Filet de poulet a la mexicaine		Colin à la crème de poivron	Couscous végétarien
Accompagnement	Pomme vapeur	Riz BIO		Fusilli Bio	Semoule BIO
Produit laitier	Yaourt Vanille Bio	Petit moulé ail et fines herbes		Saint Nectaire	
Dessert		Poire		Moelleux chocolat	Orange
Sans viande	Colin sauce curry	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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Sauce curry: *Roux / Crème / Oignon /Jus / Bouillon / Epice curry / Ail*
Sauce Mexicaine : *Roux / Oignon / Bouillon / Epice mexicaine / Concassée de tomate / Ail*
Sauce crème de poivron : *Crème / Roux / Fumet de poisson / Poivron / 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 1er 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.

Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre à l'Americaine	Coleslaw			
Plat Principal	Escalope viennoise	Colin sauce cari		Gnocchis sauce tomate mozzarella	
Accompagnement	Courgettes persillées	Coquillettes		***	
Produit laitier	Fromage blanc nature bio + sucre			Yaourt aromatisé	
Dessert		Crème chocolat		Pain d'épices	
Sans viande	Omelette				





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
- Commerce Equitable

Salade de pomme de terre à l'américaine : *Pomme de terre / cœur de palmier / oignons / Ciboulette*

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

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 1er 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.