

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 13 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade de riz mexicaine			Mélange Fraicheur
Plat Principal	Raviolis Epinard BIO Sauce tomate  	Colin sauce citron 		Blanquette de veau	Saucisse* 
Accompagnement	***	Carotte vichy 		Blé 	Pomme de terre campagnardes
Produit laitier	Pont l'évêque a la coupe 	Yaourt fermier BIO 		Vache qui rit BIO 	Petit suisse aux fruits BIO 
Dessert	Mousse au chocolat			Compote BIO 	
Sans viande				Blanquette de poisson	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
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

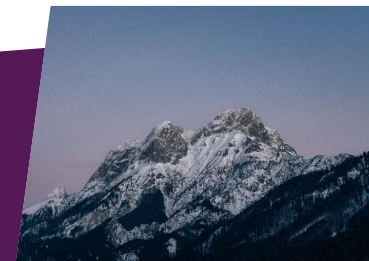
-  Dessert maison
-  Présence de porc *
-  Œuf de France
-  Label Rouge
-  Produit Local
-  Viande bovine Française
-  Viande porcine Française
-  Volaille Française

Salade de riz mexicaine : Riz / Haricot rouge / Olive verte / Mais / Epice chili
Mélange fraîcheur : Carotte râpées / concombre cubes / poivron rouge / radis rondelles
Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Sauce citron : Roux / Crème liquide / Vin blanc / Jus de citron / Oignon
Blanquette de veau : Sauté de veau / Roux / Champignon / Crème légère / Carotte / Oignon / Jus / 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^{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 16 au 20 Mars 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Crêpe au fromage	Iceberg			
Plat Principal	Sauté de porc sauce barbecue*	Gratin de tortis à la raclette fondue		Bâtonnet colin pané	Couscous pilon de poulet
Accompagnement	Haricots verts persillés	***		Purée butternut bio	Semoule
Produit laitier	Yaourt sucré bio	Crème dessert vanille		Mimolette	Carré frais
Dessert				Galette bretonne	Orange
Sans viande	Colin sauce barbecue				Couscous 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
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française

Sauce barbecue : Sauce barbecue / Jus / Oignon / Ketchup / Sucre en poudre / Vinaigre de vin

Gratin de tortis façon raclette : Tortis / Raclette / Lait / Crème / Oignon

Couscous : Légumes mélange couscous / Jus / concentré de tomate / Roux / Bouillon / Epice mélange couscous

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 23 au 27 Mars 2026

Menus des enfants de ST JEAN



	ECOLE LANGER			ECOLE DISSARD	
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé			Salade verte	
Plat Principal	Boulette de bœuf sauce tomate 	Pizza 3 fromages 		Jambon grill* sauce poivre	Colin poêlé beurre 
Accompagnement	Carottes persillées 	Julienne de légumes		Riz	Courgettes persillées
Produit laitier	Yaourt fermier framboise	Petit moulé		Yaourt sucré BIO 	Saint nectaire 
Dessert		Pomme			Compote
Sans viande	Boulette végétarienne			Colin sauce poivre	

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

Sauce tomate : Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail
Sauce poivre : Roux / Echalion / jus / Poivre vert / Poivre gris / Vin blanc
Pizza 3 fromages: Pate levée / Pulpe de tomate jus / mozzarella / emmental Cantal AOP / Oignons/ sucre / purée de tomate / sel / ail / huile d'olive / basilic / marjolaine / origan poivre

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 30 Mars au 3 Avril 2026

Menus des enfants de ST JEAN

ECOLE BAKER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Friand au fromage			Saucisson a l ail * 
Plat Principal	Paupiette de veau au jus	Bœuf bourguignon 		Gnocchis sauce tomate mozzarella 	Colin currywurst 
Accompagnement	Pomme vapeur	Carottes persillées 		***	Blé BIO 
Produit laitier	Cantal 	Yaourt vanille BIO 		Flan caramel	Petit suisse aux fruits bio 
Dessert	Pomme			Poire	
Sans viande	Galette végétarienne	Croc tomate			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
-  Pêche responsable
-  Agriculture biologique

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

Sauce bourguignon : Carotte / Oignon / Vin rouge / Roux / Jus / Bouillon
Sauce currywurst : Concentré de tomates / Roux / Oignon / Moutarde / Fumet de poisson / Curry / Vinaigre de vin / Sucre
Sauce tomate mozzarella : Mozzarella / Oignon / Carotte / Ail / Concentré de tomates

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 6 au 10 Avril 2026

TOUT
CHOCOLAT



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Salade saveur d automne			
Plat Principal		Tortilla		Gratin de pates printanière	Roti de dinde sauce moutarde
Accompagnement		Brunoise de légumes		***	Brocolis persillés
Produit laitier		Gélifié chocolat		Camembert BIO	St nectaire
Dessert				Compote BIO	Liegeois Vanille
Sans viande					Colin sauce moutarde



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
Gratin de pates printanière : Coquillettes BIO / cube de courgettes / Cube de tomates / Carottes / Mozzarella / Emmental
Sauce moutarde: Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème liquide / 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^{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 13 au 17 Avril 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pâtes 🍝			Carottes râpées 🥕	
Plat Principal	Haché de bœuf bio au jus 🍷	Croque fromage 🧀		Aiguillette de poulet sauce Champignon	Poisson pané 🐟
Accompagnement	Haricots beurres persillés 🥬	Trio de légumes		Pommes de terre campagnarde	Pennes à la tomate 🍅
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Vache qui rit bio 🐄		Fromage blanc au fruit	Tomme blanche
Dessert		Compote			Beignet Pomme
Sans viande	Tarte au fromage			Colin sauce champignons 🐟	Œuf mayonnaise 🍳

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 de pâtes : Farfalles / Tomate / Maïs / Ciboulette
Salade de lentilles : Lentilles / Cornichon / Sauce salade
Sauce champignons : Roux / Oignon / Jus / Champignons de paris

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.