



# Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 juin



**Lundi**

**Mardi en Amérique**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert



**Coleslaw**

**Wings de poulet**

**Pommes rissolées**

**Yaourt sucré**   
**La Vache Occitane**

**Muffin vanille pépite chocolat**



**Betterave bio\***   
**vinaigrette**

**Loubia**  
**(haricot lingot & pomme de terre)**

\*\*\*

**Saint Paulin**

**Mousse chocolat**

**Mortadelle\***

**Nuggets de poisson**

**Épinards béchamel**

**Tomme blanche**   
**Laiterie Fabre**

**Fruit**

## Les familles d'aliments :

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

Légendes :

\* Présence de porc

### Menus sans viande

**Lundi** : Colin en sauce

**Mardi** : Feuilleté au fromage

**Vendredi** : Thon mayonnaise



Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension. Conformément au décret du 17/12/2002, Occitanie Restauration vous informe que la viande de boeuf est d'origine française.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.

# Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 juin



Vendredi à la fête  
foraine

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi à la fête foraine
Crêpe au fromage	Concombre bio* vinaigrette		Salade 3 couleurs	Cœur de scarole
Escalope viennoise	Boulettes de bœuf h* sauce curry		Colombo de légumes	Chipolata* & merguez*
Courgettes persillées	Macaronis bio*		Blé	Frites
Fromage blanc sucré	Chanteneige bio*		Emmental	Petit suisse arôme
Fruit	Fruit bio*		Flan caramel	Gaufre

Les familles d'aliments :

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

Légendes :

\* Présence de porc

\*Issu de l'agriculture biologique

**Menus sans viande**  
**Lundi :** Omelette  
**Mardi :** Poisson sauce curry  
**Vendredi :** Nuggets de poisson

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 de porc et de bœuf du vendredi 17/06 sont origine France.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.

# Restaurant scolaire

Menus du 20 au 24 juin

Menus des enfants de Villemoustaussou

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Entrée	Pizza au fromage	Macédoine mayonnaise		Salade de tomates mozzarella ciboulette	Salade verte et croûtons
 Plat principal	Jambon grill au jus*	Émincés de volaille sauce normande		Beignets de calamars	Tortellinis bio* provençale sauce tomate
 Légume Féculent	Carottes persillées	Purée de pomme de terre		Riz bio* pilaf	***
 Produit laitier	Vache qui rit	Yaourt sucré la Vache Occitane		Saint Paulin	Cœur de bleu à la coupe
 Dessert	Fruit	Fruit		Compote	Crêpe au chocolat

## Les familles d'aliments :

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

Légendes :

\* Présence de porc

\*Issu de l'agriculture biologique

### Menus sans viande

**Lundi :** Galette végétarienne

**Mardi :** Poisson sauce normande



# Restaurant scolaire

Menus du 27 juin au 01 juillet



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes bio*	Rosette*		Œuf dur mayonnaise	Radis beurre
Plat principal	Colin sauce oseille	Cordon bleu		Gratin de pâtes à la provençale	Aiguillette de poulet à la moutarde
Légume Féculent	Poêlée du marché	Haricot plat persillé		***	Riz bio*
Produit laitier	Flan caramel	Petit suisse arôme		Emmental	Mont de Lacaune Laiterie Fabre
Dessert	Fruit	Gâteau basque		Brownie	Fruit

## Les familles d'aliments :

Viandes, poissons et oeufs

Légumes & fruits

Produits céréaliers, féculents et légumes secs

produits laitiers

Légendes :

\* Présence de porc

### Menus sans viande










**Mardi** : Surimi mayonnaise (entrée)  
& Poisson meunière

**Vendredi** : Poisson sauce moutarde

# Restaurant scolaire

Menus du 04 au 07 juillet

Menus Anti gaspi

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Entrée	Salade napolitaine	Céleri rémoulade		Betterave vinaigrette	
 Plat principal	Thon	Rougail de saucisse* 		Œufs durs 	
 Légume Féculent	Haricot vert & maïs	Purée de pomme de terre		Salade de perles façon taboulé	
 Produit laitier	Petit moulé nature	Crème dessert		Yaourt sucré  La Vache Occitane	
 Dessert	Fruit 	Compote		Tarte flan	

## Les familles d'aliments :

 Viandes, poissons et oeufs

 Légumes & fruits

 Produits céréaliers, féculents et légumes secs

 produits laitiers

Légendes :

\* Présence de porc

### Menus sans viande

Mardi : Poisson sauce rougail

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 de porc du mardi 05/07 est origine France.

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, 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.