

Restaurant scolaire

1 au 4 septembre



-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi



Mardi

Tomate croque au sel

Lasagnes au boeuf

Saint Paulin

Compote bio* 

Mercredi

Concombre bio* 
nature

Veau à la crème

Pommes vapeur

Vache picon

Fruit

Jeudi

Crepe au fromage

Omelette

Carottes bio* 
persillées

Fromage blanc arôme

Gaufre

Vendredi

Cœur de scarole

Jambon grill* au jus

Macaronis

Camembert

Fruit bio* 



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

BIENVENUE A TOUS

L'équipe d'Occitanie Restauration vous souhaite à tous une bonne rentrée !

Nous sommes impatients de démarrer cette nouvelle année scolaire avec vous et nous espérons que vous allez vous régaler!



Nos salades :

Salade de riz mexicaine : riz, haricots rouges, maïs, épices chili, vinaigrette.

Nos sauces:

Sauce champignons : oignons, champignons, roux, jus de viande.

Sauce crème : crème, roux, vin blanc, bouillon de viande, oignons, carottes;



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

7 au 11 septembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Roulé au fromage	Duo de choux	Surimi + stick de mayo	Salade verte	Persillade de pommes de terre
Plat principal	Galette végétarienne	Aiguillettes de poulet à la moutarde	Œufs florentine	Cassoulet* (saucisse de la charcuterie Antoine)	Batonnets de poisson pané + stick de ketchup
Légume Féculent	Courgettes bio* persillées	Polenta	Gouda bio*	Fromage blanc nature bio*	Poêlée bâtonnière
Produit laitier	Buchette mi-chèvre	Yaourt fermier La Vache Occitane	Fruit	Confiture	Carré frais
Dessert	Fruit	Biscuit bio*			Fruit bio*

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

Nos salades :

Duo de choux : chou blanc, chou rouge, assaisonnement.

Nos sauces:

Sauce moutarde : moutarde de Dijon, oignons, vin blanc, crème, jus de viande, roux.

NOS GARNITURES :

Poêlée bâtonnière : carottes oranges et jaunes, haricots verts, haricots beurres, pouces d'haricots mungo

Un de nos fournisseurs local : LA VACHE OCCITANE !

“ La vache occitane est une ferme familiale située à Puylaurens qui élabore toute une gamme de yaourts avec le lait entier produit sur la ferme.
Ils livrent directement les collectivités et les commerces du Tarn et de ses alentours.

Il est également possible d'acheter directement sur la ferme des yaourts natures ou aromatisés, des yaourts brassés ou encore des yaourts à boire.

Source : http://www.saveursdutarn.fr/fr/produits-tarn/fromages-produits-laitiers_7/ferme-la-vache-occitane_39.html



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.



SEMAINE FRAICH FANTASY!

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rosette*	Salade de concombre à la menthe	Salade de blé provençal	Carottes batonnets + stick mayonnaise	Tomate bio* croque au sel
Plat principal	Cordon bleu	Sauté de bœuf à l'échalote	Grignottines de porc* sauce barbecue	Colin meunière	Riz à la sicilienne
Légume Féculent	Haricots verts bio*	Purée	Brunoise	Mélange penne ratatouille	***
Produit laitier	Emmental	Vache qui rit	Yaourt sucré	Petit suisse arôme	Brie
Dessert	Fruit	Compote bio*	Fruit bio*	Biscuit bio*	Mousse chocolat



Les groupes d'aliments :



* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

NOS ENTREES :

- **Salade de blé provençal** : blé, tomates, poivrons, herbes de provence, assaisonnement.

Nos sauces:

Sauce échalote : échalote, vin blanc, roux, jus de viande.

Sauce barbecue : oignons, vinaigre de vin, ketchup, jus de viande, épice barbecue.

Notre plat végétarien : Riz, petits pois, tomates, poivrons, épices paëlla, curcuma, oignons.

SEMAINE FRAICH FANTASY

Cette semaine nous célébrons les fruits et légumes frais et de saison!

Vous retrouverez des kits d'animation dans vos écoles afin de vous aider à découvrir les fruits et légumes frais.



Restaurant scolaire

21 au 25 septembre



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Basque	Vendredi
Entrée	Tarte aux légumes	Crêpe aux champignons	Coleslaw bio* mayonnaise	Jambon sec* Axoa de boeuf* Riz bio* Tartare aux noix Gâteau basque	Taboulé
Plat principal	Escalope de dinde au jus	Nuggets de blé	Rôti de veau stroganoff		Calamars à la romaine
Légume Féculent	Haricots plats	Jardinière	Blé		Carottes bio* persillées
Produit laitier	Camembert	Edam bio*	Petit suisse arôme		Flan nappé caramel
Dessert	Fruit bio*	Maestro chocolat	Moelleux au caramel beurre salé		Fruit

Nos entrées :

- **Tarte aux légumes** : tomates, courgettes, mozzarella, pesto, crème fraîche, pesto.
- **Coleslaw mayonnaise** : carottes, chou blanc, mayonnaise.
- **Taboulé** : semoule, tomates, poivrons, oignons, persil, menthe, assaisonnements.

NOS SAUCES :

Sauce axoa : piment, persil, thym, laurier, ail, oignons, poivrons, jus de viande.

Sauce stroganoff : paprika, carottes, oignons, vin blanc, crème, tomate concentrée, jus de viande, roux, champignons.

* Présence de porc

* Issu de l'agriculture biologique

*L'axoa, le symbole gastronomique du Pays Basque !
Dans la langue Basque, axoa veut dire "hachée". A l'origine, l'axoa se cuisine avec du veau mais la recette est tout aussi délicieuse avec du boeuf. La viande est soit hachée, soit coupée en petits morceaux.*



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.