



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Elaboré par Sémalens	
Entrée	Roulé au fromage	Concombre vinaigrette	Salade de pâtes	Pâté de campagne*	Céleri remoulade	
Plat principal	Galette végétarienne	Saucisse* de Toulouse charcuterie Antoine	Sauté de dinde au poivre	Nuggets de poisson + citron	Haut de cuisse de poulet au curry	
Légume Féculent	Salsifis	Lentilles cuisinées	Choux fleurs bio* persillés	Haricots beurre	Riz bio*	
Produit laitier	Fromage fondu bio*	Petit suisse	Mimolette	Yaourt arôme	Emmental	
Dessert	Maestro vanille	Fruit bio*	Rocher noix de coco	Fruit bio*	Compote	
Les groupes d'aliments :						

\* Présence de porc

\*Issu de l'Agriculture biologique

### Nos entrées :

**Salade de pâtes :** pâtes, ciboulette, tomates, maïs, vinaigrette.

### Nos sauces:

**Sauce poivre :** poivre, échalotes, vin blanc, jus de viande, roux.

**Sauce curry :** curry, ail, oignons, crème, roux, bouillon, jus de viande.

## Le poisson

Il permet d'apporter des protéines de bonne qualité, tout comme la viande, les oeufs et les produits laitiers. C'est un élément de choix dans vos assiettes qui apporte également des vitamines et des minéraux, indispensables pour la santé.

Il est conseillé de consommer du poisson deux fois par semaine, dont 1 poisson gras (maquereau, sardine, saumon, hareng, truite fumée) car ils sont plus riches en oméga 3. Ils permettent un bon développement et fonctionnement du cerveau et du système nerveux.





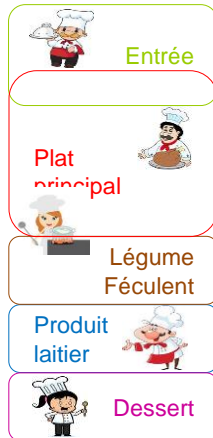
## Lundi

## Mardi

## Mercredi

## Elaborés par Sémalens

## Vendredi



**Salade de pommes de terre**

**Haché de veau sauce charcutière**

**Brunoise**

**Suisse arôme bio\***

**Fruit**

**Rosette\***

**Escalope viennoise**

**Brocolis bio\* persillés**

**Vache qui rit**

**Fruit**

**Radis beurre**

**Bœuf aux olives**

**Pommes vapeur**

**Gouda bio\***

**Crème dessert**

*Salade de pois chiches*

*Pâtes aux petits pois et fromage*

\*\*\*

*Flan nappé*

*Biscuit bio\**

**Salade bio\***

**Brandade de poisson**

\*\*\*

**Buchette mi-chèvre à la coupe**

**Fruit**



Les groupes d'aliments :



\* Présence de porc

\* Issu de l'Agriculture biologique

### Nos entrées :

**Salade de pommes de terre** : pomme de terre, tomate, vinaigrette.

**Salade de pois chiche** : pois chiche, poivrons, vinaigrette.

### Nos sauces:

**Sauce charcutière** : moutarde, carottes, oignons, vinaigre, roux, jus de viande, cornichons.

**Sauce aux olives** : olives, carottes, oignons, jus de viande, vin blanc, roux.



## L'info plus



L'homme du néolithique des plateaux d'Anatolie était un gastronome : c'est lui qui, le premier, apprécia les variétés comestibles produites par un arbuste - le pommier - apparu sur terre voici quatre-vingt millions d'années. C'est également lui qui conduira la pomme à la conquête des régions tempérées de l'Europe et, beaucoup plus tardivement, du monde.

La pomme est le troisième fruit le plus consommé dans le monde, après les agrumes et la banane et le premier consommé en France.



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 bœuf 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 12 au 16 Octobre

LA SEMAINE DES SAVEURS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Ouf dur mayonnaise</i>	<i>Tomate croque au sel</i>	<i>Chou rouge vinaigrette</i>	<i>Quiche volaille</i>	<i>Carottes râpées aux raisins secs</i>
Plat	<i>Sauté de dinde au jus</i>	<i>Haché de bœuf sauce aigre douce</i>	<i>Jambon grill* au jus</i>	<i>Poisson pané + citron</i>	<i>Boulettes tomates mozzarella sauce tomate</i>
Légume Féculent	<i>Poêlée de légumes à la coriandre</i>	<i>Purée</i>	<i>Semoule à la menthe</i>	<i>Courgettes bio* au cumin en béchamel</i>	<i>Riz bio*</i>
Produit laitier	<i>Fromage blanc nature bio*</i>	<i>Coulommier à la coupe</i>	<i>Lait gélifié vanille</i>	<i>Fromage fondu</i>	<i>Edam</i>
Dessert	<i>Crème de marron</i>	<i>Fruit bio*</i>	<i>Fruit bio*</i>	<i>Mousse chocolat</i>	<i>Tarte pomme rhubarbe</i>



Les groupes d'aliments :



\* Présence de porc

\* Issu de l'Agriculture biologique



La semaine du goût permet de proposer aux enfants l'exploration des sens gustatifs. C'est un événement placé sous le haut patronage du ministère de l'agriculture et de l'alimentation. Il permet de sensibiliser les consommateurs aux différents aspects de l'alimentation.

**Nos sauces:**

**Sauce aigre douce :** ananas, soja, jus et bouillon de viande, tomate pelée, sucre, ail, vinaigre.

**Sauce tomate :** tomate, oignon.

**NOS GARNITURES :**

**Poêlée de légumes :** Petits pois, pommes de terre, jeunes carottes, haricots coupés, oignons émincés.

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 bœuf 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.

