

Restaurant scolaire

Menus du 03 au 06 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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



| |
|---|
| Potage |
| Tortellinis bio  |
| provençale sauce crème |
| *** |
| Emmental bio  |
| Biscuit |



| |
|---|
| Mortadelle* |
| Jambon grill* |
| à la hongroise |
| Carottes persillées |
| Petit suisse arôme bio  |
| Couronne des rois |

| |
|---|
| Chou blanc mayonnaise |
| Cubes de poisson panés MSC  |
| Riz IGP pilaf  |
| Vache qui rit |
| Fruit |

Les familles d'aliments :

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



Légendes : * Présence de porc

L'Épiphanie

A l'épiphanie, la tradition veut que pour le "Jour des rois", nous partageons un gâteau appelé galette. Quel régal !

Selon la région, il s'agit soit d'un gâteau feuilleté à la frangipane soit d'un gâteau brioché. Dans cette galette est dissimulée une fève. Celui qui mange la part contenant la fève est déclaré roi. La coutume veut que le plus jeune de la famille se glisse sous la table pour désigner qui aura quelle part. Ainsi, personne ne peut tricher.

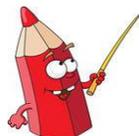
On pose ensuite une couronne sur la tête du roi qui doit alors choisir sa reine (ou le contraire).
Vive le roi ! Vive la reine !

Menus sans viande

Jeudi : surimi & stick de mayonnaise (entrée) et Omelette (plat)

Pour des raisons d'approvisionnement, Occitanie Restauration se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension.

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 09 au 13 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Rosette*

Boulettes de bœuf sauce stroganoff

Poêlée du marché

Rouy à la coupe

Mousse au chocolat

Salade haricot vert HVE, tomate, cœur de palmier, sauce salade

Cordon bleu

Purée de pomme de terre

Petit moulé

Fruit bio

Escalope panée végétale

Salade de de pomme de terre CE2

Rôti de dinde à la diable

Choux fleurs CE2 sautés au curry

Yaourt brassé à la fraise bio

Fruit

Salade verte

Tajine de légumes bio et pois chiches

Coquillettes bio

Edam bio

Mabré

Les familles d'aliments :

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

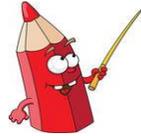
Légendes : * **Présence de porc**

Menus sans viande

Lundi : Oeuf dur mayonnaise (entrée) & Boulettes végétariennes

Mardi : Escalope panée végétale

Jeudi : Tarte au fromage (plat)



Restaurant scolaire

Menus du 16 au 20 janvier



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Betterave bio vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de poulet sauce moutarde</p> <p>Riz IGP </p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Biscuit</p> | <p>Crêpe au fromage</p> <p>Galette végétarienne </p> <p>Petits pois </p> <p>Gouda bio </p> <p>Maestro à la vanille</p> | <p>Taboulé</p> <p>Nuggets de poisson MSC </p> <p>Mélange de légumes campagnards</p> <p>Yaourt sucré fermier </p> <p>Fruit bio </p> | <p>Carottes râpées bio vinaigrette </p> <p>Saucisse de Toulouse* charcuterie Antoine </p> <p>Macaronis bio </p> <p>Cantal AOP </p> <p>Biscuit roulé chocolat</p> |
|--|---|--|---|

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 sauce moutarde

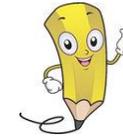
Vendredi : Filet de poisson court bouillon

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 porc du vendredi 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.



Restaurant scolaire

Menus du 23 au 27 janvier



| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi Nouvel An chinois | Vendredi |
|-----------------|--|--------------------------|----------|----------------------------|----------------------------------|
| Entrée | Salade de pommes de terre CE2 à l'américaine | Salade de blé provençale | | Salade de chou chinois | Céleri bio rémoulade |
| Plat principal | Escalope viennoise | Sauté de poulet rougail | | Porc au caramel | Parmentier de patate douce véggy |
| Légume Féculent | Haricots verts HVE sautés à la lyonnaise | Carottes persillées | | Riz | *** |
| Produit laitier | Carré frais | Saint Paulin | | Petit suisse arôme arôme | Emmental bio |
| Dessert | Fruit bio | Compote bio | | Rocher choco' noix de coco | Fruit bio |

Les familles d'aliments :

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

Légendes : * Présence de porc

Le calendrier chinois

L'année 2022 du calendrier chinois a débuté le mardi 01 février.
Cette année est l'année du tigre et se terminera le 21 janvier 2023.

Le calendrier chinois est différent du calendrier que nous utilisons tous les jours. Il comporte 12 mois et fait alterner les mois "longs" de 30 jours et les mois "courts" de 29 jours. Cela donne une année de 354 jours (notre calendrier comporte 365 jours). C'est pourquoi la date du nouvel an varie entre fin janvier et fin février de notre calendrier.

Chaque année de ce cycle est représenté par un animal. Des légendes relatent comment les animaux furent choisis. Le plus souvent, la sélection se fait par le biais d'une course sous l'égide de l'Empereur de jade, chef des dieux, ou du Bouddha. Douze animaux seulement se rendirent à cet étrange rendez-vous, et chacun reçut une année en récompense.

Menus sans viande

Lundi : Nuggets de blé
 Mardi : Poisson sauce rougail
 Jeudi : Poisson au caramel



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Plat principal

Légume Féculent

Produit laitier

Dessert

Taboulé

Haché de bœuf sauce curry

Haricot plat

Fromage fouetté Mme Loik

Madeleine

Carottes râpées bio vinaigrette

Tortellinis bio pomodoro sauce tomate

Edam bio

Fruit bio

Rosette*

Lamelles d'encornets panées

Gratin pomme de terre CE2 & épinards

Pointe de brie à la coupe

Crêpe sucrée

Salade verte

Cassoulet*

Yaourt sucré bio

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 sauce curry
Jeudi : Friand au fromage (entrée)
Vendredi : Galette végétarienne & haricots lingots

Restaurant scolaire

Menus du 06 au 10 février

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 Entrée

 Plat principal

 Légume Féculent

 Produit laitier

 Dessert

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| <p>Pizza au fromage</p> <p>Légumes à l'orientale</p> <p>Semoule bio </p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Fruit</p> | <p>Salade de riz à la mexicaine</p> <p>Cordon bleu de volaille</p> <p>Poêlée salsifis carottes</p> <p>Petit louis</p> <p>Mousse au chocolat</p> | | <p>Betterave bio vinaigrette </p> <p>Aiguillettes de poulet tandoori</p> <p>Pennes bio complètes </p> <p>petit suisse arôme</p> <p>Compote</p> | <p>Raïta de concombre</p> <p>Brandade de poisson MSC </p> <p>***</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Fruit</p> |
|---|--|--|---|--|

Les familles d'aliments :

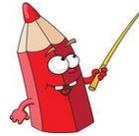
 Viandes, poissons et oeufs  Légumes & fruits  Produits céréaliers, féculents et légumes secs  produits laitiers

Légendes :

* Présence de porc

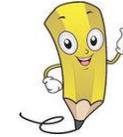
Menus sans viande

Mardi : Escalope pannée végétale
Jeudi : Filet de poisson sauce tandoori



Restaurant scolaire

Menus du 13 au 17 février



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

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

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| <p>Salade de pépinettes</p> <p>Rôti de porc au jus*</p> <p>Courgettes bio persillées </p> <p>Yaourt arôme</p> <p>Biscuit</p> | <p>Potage</p> <p>Boulettes tomate mozzarella</p> <p>Purée</p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Fruit</p> | | <p>Pâté de campagne*</p> <p>Bâtonnets de poisson panés MSC </p> <p>Poêlée du marché</p> <p>Munster AOP à la coup </p> <p>Fruit bio </p> | <p>Salade verte</p> <p>Lentilles paysannes* </p> <p>***</p> <p>Gouda bio </p> <p>Fruit bio </p> |
|--|--|--|---|---|

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 : Feuilleté au fromage
 Jeudi : Oeuf dur mayonnaise (entrée)
 Vendredi : Galette végétarienne & lentilles