Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 2 au 6 Novembre 2026



Menu Orange

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrette	Taboulé	Salade 3 Couleurs	Mortadelle*	Salade Iceberg
Plat Principal	Tortellini provençale BIO à la crème de potiron	Filet de poulet sauce moutarde	Haché de bœuf BIO sauce poivre	Filet de colin sauce tomate	Gratin de tortis façon raclette
Accompagnement	***	Haricots beurres persillés	Blé	Pomme vapeur	***
Produit laitier	Mimolette	Yaourt sucré BIO	Fromage blanc nature BIO	Pont l'évêque à la coupe	Petit moulé nature
Dessert	Compote Pomme Abricot	Fruit	Confiture de fraise	Flan nappé caramel	Tarte aux pommes
Sans viande		Colin sauce moutarde	Tarte tomate thon	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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Sauce crème de potiron : *Bouillon / Crème légère / Oignon / Roux / Purée de potiron*
Sauce moutarde *: Moutarde / Oignon / Roux / Jus / Crème légère*
Salade 3 couleurs *: Tomate / Maïs / Concombre / Sauce salade*
Sauce poivre *: Roux / Echalion / jus / Poivre vert / Poivre gris*
Sauce tomate : *Concentré de tomates / Oignon / Carotte / Ail*
Gratin de tortis à la raclette : *Tortis / Raclette / Mozzarella / Sauce creme*

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 1er 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.

Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 9 au 14 Novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Friand au fromage	Salade saveur d automne		Salade de pates a la sicilienne	Coleslaw
Plat Principal	Emincé de volaille BIO sauce Tex mex	Brandade de morue	Jour Férié	Tortilla	Galopin de veau sauce basquaise
Accompagnement	Brocolis persillés	***		Epinards à la béchamel	Riz BIO
Produit laitier	Chanteneige BIO	Yaourt sucré BIO		Emmental	Cantal
Dessert	Mousse au chocolat	Poire		Gélifié vanille	Muffin aux pépites de chocolat
Sans viande	Tarte saumon ciboulette				Colin sauce basquaise

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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Sauce Tex Mex : *Concentré de tomates / Ketchup / Roux / Jus / Oignon / Sucre / Paprika*
Salade Saveur d'automne : *Chou blanc / Chou rouge / Carottes / Maïs*
Salade de pates à la sicilienne : *Torsades / Mozzarella / Olive / Tomate cube / Mayonnaise / Ketchup*
Sauce basquaise *: Ail / Bouillon / Oignon / Concentré de tomate / Poivron / Roux*

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 1er 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.

Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 16 au 20 Novembre 2026





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Radis croque sel	Salade de pommes de terre sauce tartare	Concombre vinaigrette	Chou rouge vinaigrette maison	Pâté de campagne*
Plat Principal	Palet végétarien italien	Haut de cuisse de poulet roti	Boulette de bœuf Bio sauce bourguignonne	Tartiflette*	Poisson pané
Accompagnement	Haricots plats	Courgettes persillées	Farfalles BIO	***	Ratatouille
Produit laitier	Livarot à la coupe	Fromage blanc BIO	Camembert	Petit suisse aux fruits BIO	Chanteneige
Dessert	Compote de pommes	Spéculos	Crème dessert vanille	Clémentine	Tarte flan
Sans viande		Colin au court bouillon	Boulette végétarienne	Tartiflette végétarienne	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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Salade de pommes de terre sauce tartare : *Pomme de terre / Tomate cube / Mais / Mayonnaise / Sauce tartare*

Sauce bourguignon : *Carotte / Oignon / Roux / Vin rouge / Jus / Bouillon*

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 1er 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 Novembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Saucisson a l'ail*	Macédoine	Courgettes râpées citron ciboulette	Salade de pépinette Thon	Mélange nordique
Plat Principal	Paella au poulet au riz bio	Roti de dinde au jus	Melsat poelé*	Filet de merlu sauce citron	Roulé au fromage
Accompagnement	***	Lentilles	Purée de pomme de terre	Carottes vichy	Haricots vert persillés BIO
Produit laitier	Yaourt fermier sucré bio	Petit suisse sucré	Gouda	Chanteneige BIO	Coulommiers a la coupe
Dessert	Donut's	Poire BIO	Compote	Banane	Maestro vanille
Sans viande	Œuf dur Paella végétarienne	Colin au court bouillon	Veggy tomate		



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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Salade de pépinette Thon Mayonnaise : *Pépinette / Thon / Mais*
Sauce citron : *Roux / Crème liquide / Jus de citron / Oignon*
Mélange nordique : *Iceberg / Carotte râpée / Chou blanc / Radis*

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 1er 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.

Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 30 Novembre au 4 Décembre 2026

Menu des enfants de Villenouvelle



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Taboulé	Crêpes au fromage	Salade de riz thon tomate	Betterave vinaigrette à l'ancienne	Salami*
Plat Principal	Saucisse*	Omelette BIO	Roti de porc sauce Pruneaux*	Nuggets de poisson	Tortellini Bio ricotta épinard sauce creme
Accompagnement	Trio de légumes	Petit pois	Poêlé de potimarron	Frites	***
Produit laitier	Gélifié chocolat	Emmental	Samos	Yaourt fermier framboise	Pointe de brie a la coupe
Dessert	Meringue	Compote Pomme poire	Banane	Plumetis vanille	Cookie chocolat
Sans viande	Escalope végétale		Colin sauce pruneaux		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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Trio de légumes : *Brocolis / Carotte / Chou fleur*
Salade de riz thon tomate : *Riz / Thon / Olive / Mais / Tomate*
Sauce pruneaux : *Roux / Pruneaux / Oignon / Sucre / Jus / Bouillon / Vinaigre de vin*

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 1er 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.

occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 7 au 11 Décembre 2026



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Carottes râpées vinaigrettes	Œuf mayonnaise	Salade de pois chiche a la portugaise	Salade verte Bio	Céleri rémoulade
Plat Principal	Paupiette de veau sauce curry	Filet de poulet a la mexicaine	Galette Jambon Emmental	Colin à la crème de poivron	Couscous végétarien
Accompagnement	Pomme vapeur	Riz BIO	Brunoise du soleil	Fusilli Bio	Semoule BIO
Produit laitier	Yaourt Vanille Bio	Petit moulé ail et fines herbes	Pont l'évêque à la coupe	Saint Nectaire	Camembert
Dessert	Madeleine	Poire	Flan caramel BIO	Moelleux chocolat	Orange
Sans viande	Colin sauce curry	Galette végétarienne	Feuilleté chèvre		



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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

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

Sauce curry: *Roux / Crème / Oignon /Jus / Bouillon / Epice curry / Ail*
Salade de pois chiche à la portugaise: *Pois chiche / Tomate / Olive noire*
Sauce Mexicaine : *Roux / Oignon / Bouillon / Epice mexicaine / Concassée de tomate / Ail*
Sauce crème de poivron : *Crème / Roux / Fumet de poisson / Poivron / Concentré de tomate*

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 1er 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.

Occitanie restauration
Bien dans son assiette

MENUS SCOLAIRE

Semaine du 14 au 18 Décembre 2026





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de pomme de terre à l'Americaine	Coleslaw	Friand au fromage	Endives	
Plat Principal	Escalope viennoise	Colin sauce cari	Saucisse hot dog *	Gnocchis sauce tomate mozzarella	
Accompagnement	Courgettes persillées	Coquillettes	Chou vert a la tomate	***	
Produit laitier	Fromage blanc nature bio + sucre	Gouda	Cantal	Yaourt aromatisé	
Dessert	Pomme bio	Crème chocolat	Compote poire BIO	Pain d'épices	
Sans viande	Omelette		Galette lentilles boulgour		





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
- Filière Marine Engagée
- Agriculture biologique

Présence de porc *

- Œuf de France
- Label Rouge
- Produit Local
- Viande bovine Française
- Viande porcine Française
- Volaille Française
- Commerce Equitable

Salade de pomme de terre à l'américaine: *Pomme de terre / cœur de palmier / oignons / Ciboulette*
Sauce cari : *Tomate cube / Oignon / Fumet de poisson / Ail / Curcuma*
Sauce tomate mozzarella *: Mozzarella / Concentré de tomate / Carotte / Ail / Oignon / Roux*

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 1er 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.