

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 6 au 10 Novembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 6 novembre 2017	MARDI 7 novembre 2017	MERCREDI 8 novembre 2017	JEUDI 9 novembre 2017	VENREDI 10 novembre 2017
Entrée	Pamplemousse Taboulé Rosette Concombre à la crème	Salade californienne Tomate vinaigrette Macédoine mayonnaise Feuilleté hot dog	Radis beurre Salami Persillade de pommes de terre Potage de légumes	Sardine au citron Duo de râpé (carottes et céleri) Salade verte au bleu Taboulé libanais	Cœur de palmier et Maïs Jambon sec Blé provençale Chou blanc râpé
Plat principal	Steak haché Rôti de porc	Paupiette de veau provençale Jambon grillé	Poitrine farçie Cuisse de poulet basquaise	Bœuf bourguignon Colin sauce catalane	Poisson mariné huile d'olive et citron vert Sauté de veau aux olives
Légume Féculent	Frites Haricots verts	Haricots blanc Carottes braisées	Riz Julienne de légumes	Pommes vapeur Salsifis persillés	Epinards béchamel Macaronis
Produit laitier	Suisse Fromage	Yaourt arôme Fromage	Petit suisse sucré Fromage	Suisse arôme Fromage	Fromage Faisselle
Dessert	Fruit Maestro vanille	Fruit Compote	Pêche au sirop Fruit	Fruit Semoule au lait	Crème dessert pistache Fruit
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes				
	Fruit				
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture				

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Dîner du 6 au 9 Novembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 6 novembre 2017	MARDI 7 novembre 2017	MERCREDI 8 novembre 2017	JEUDI 9 novembre 2017
Entrée	Crêpe aux champignons Potage de légumes Pâté de foie	Salade napoléon Œuf dur Betterave	Menu Grec Salade grecque	Potage de légumes Quiche Surimi
Plat principal	Filet de poulet Omelette	Colin sauce tomate basilic Cordon bleu	Moussaka	Tarte méditerranéenne Calamars à l'andalouse
Légume Féculent	Courgettes à la tomate Farfalles	Gratin de choux fleurs Purée	Boullgour	Haricots beurre Blé
Produit laitier	Fromage blanc Fromage	Suisse sucré Fromage	Fromage blanc nature et miel	Suisse Fromage
Dessert	Fruit Ananas au sirop	Fruit Crème dessert	Tarte aux noix	Cocktail de fruits Fruit

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 13 au 17 Novembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 13 novembre 2017	MARDI 14 novembre 2017	MERCREDI 15 novembre 2017	JEUDI 16 novembre 2017	VENDREDI 17 novembre 2017	
Entrée	Salade waldorf Salade verte aux noix Carottes râpées Surimi	Betteraves aux pommes Taboulé Concombre au yaourt Pâté en croûte	Surimi Coleslaw Mesclun à l'emmental Potage de légumes	Macédoine Croisillon au fromage Blé provençal Pamplemousse	Salade californienne Mâche au chèvre Céleri rémoulade Rosette	Fruits et légumes
Plat principal	Escalope viennoise Colin sauce hollandaise	Saucisse Sauté de veau marengo	Macaronis bolognaise Navarin d'agneau	Sauté de dinde Rôti de porc	Colin poêlé au beurre Cuisse de poulet	Viandes, poissons oeufs
Légume	Fondue de poireaux	Courgettes persillées	***	Lentilles	Petit-pois	Céréales, légumes secs
Féculent	Riz	Purée	Haricots plats persillées	Carottes braisées	Poêlée pommes de terre, potiron et champignons	
Produit laitier	Fromage blanc nature Fromage	Yaourt nature Fromage	Laitage Fromage	Fromage Suisse	Faisselle Fromage	Produits laitiers
Dessert	Fruit Crème dessert	Fruit Tarte au chocolat	Fruit Compote	Pêche au sirop Fruit	Fruit Liégeois vanille	Produits sucrés
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes					
	Fruit					
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture					

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Dîner du 13 au 16 Novembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 13 novembre 2017	MARDI 14 novembre 2017	MERCREDI 15 novembre 2017	JEUDI 16 novembre 2017
Entrée	Salade provençale Endive au bleu et raisin Jambon sec	Céleri rémoulade Potage de légumes Friand au fromage	Menu Espagnol Chorizo Paëlla au poulet Riz Ratatouille Crème aux œufs Orange	Salade comtoise Radis beurre Potage de légumes
Plat principal	Sauté de porc aux olives Boulette d'agneau	Hoki meunière Rôti de veau		Tortellinis ricotta épinard Jambon grill
Légume	Semoule Tomates à la provençale	Epinards à la crème Blé pilaf		*** Haricots verts
Féculent	Yaourt aux fruits Fromage	Suisse aromatisé Fromage		Fromage blanc Fromage
Produit laitier	Fruit Compote	Fruit Riz au lait		Crème dessert Fruit
Dessert				

Fruits et légumes

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 20 au 24 Novembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 20 novembre 2017	Menu ch'tit MARDI 21 novembre 2017	MERCREDI 22 novembre 2017	JEUDI 23 novembre 2017	VENDREDI 24 novembre 2017	
Entrée	Mortadelle Taboulé Gourmandise feta Haricots et thon vinaigrette	Betterave nature Feuilleté hot dog Chou rouge Endive à la mimolette	Potage de légumes Surimi Concombres bulgare Cœurs de palmiers au maïs	Carottes râpées Pamplemousse Mâche au bleu Rosette	Riz niçois Pâté de campagne Céleri rémoulade Salade parisienne	Fruits et légumes
Plat principal	Sauté de lapin à la moutarde Raviolis	Carbonade de bœuf Poulet rôti	Escalope de dinde forestière Tarte au fromage	Couscous (boulette agneau) Nuggets de poisson	Colin mariné à l'huile d'olive Axoa de veau	Viandes, poissons oeufs
Légume	Duo brocolis et carottes	Frites Haricots beurre	Riz Ratatouille	*** Gratin de choux fleurs	Epinards béchamel Pommes vapeur	Céréales, légumes secs
Féculent	***					
Produit laitier	Fromage blanc vanille Fromage	Fromage Yaourt au sucre de canne	Fromage Yaourt arôme	Suisse aux fruits Fromage	Fromage Fromage blanc	Produits laitiers
Dessert	Maestro chocolat Fruit	Tarte au chocolat Gaufre liégeoise	Fruit Semoule au lait	Fruit Mousse citron	Fruit Abricot au sirop	Produits sucrés
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes					
	Fruit					
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture					

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Dîner du 20 au 24 Novembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 20 novembre 2017	MARDI 21 novembre 2017	MERCREDI 22 novembre 2017	JEUDI 23 novembre 2017
Entrée	Chou blanc Potage de légumes Piémontaise	Carottes râpées Macédoine vinaigrette Blé provençal	Menu terroir Melsat / Saucisson Frésinat *** Fromage Tarte aux pommes	Croissillon au fromage Potage de légumes Radis
Plat principal	Tomate farçie Sauté de bœuf	Poitrine farçie Colin meunière		Paupiette de dinde Poisson en sauce
Légume Féculent	*** Gnocchis	Penne Purée de céleri		Brunoise de légumes Semoule
Produit laitier	Fromage Yaourt aromatisé	Faisselle Fromage		Yaourt Fromage
Dessert	Fruit Compote	Crème dessert Fruit		Fruit Cocktail de fruits

Fruits et légumes

Vian-
des,
pois-
sons
œufs

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 27 Novembre au 1er Décembre 2017



	LUNDI 27 novembre 2017	MARDI 28 novembre 2017	MERCREDI 29 novembre 2017	JEUDI 30 novembre 2017	VENDREDI 1 décembre 2017
Entrée	Salami Taboulé Mesclun aux noix Carottes râpées	Radis beurre Quiche Chou rouge Macédoine de légumes	Potage de légumes Mortadelle Piémontaise Betterave nature	Salade napolé Céleri rémoulade Concombre nature Rosette	Salade marocaine Thon vinaigrette Crudité aux achards Champignons à la grecque
Plat principal	Cheeseburger Grignottine de porc	Rôti de dinde forestière Colin bahianaise	Aiguillette de poulet basquaise Chipolata	Poisson pané Cuisse de canette	Sauté de porc à l'ananas Calamars à la romaine
Légume Féculent	Frites Salsifis sauce tomate	Riz Courgettes persillées	Haricots verts Flageolets	Purée de carottes Pommes pin	Macaronis Poêlée méridionale
Produit laitier	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage
Dessert	Fruit Cocktail de fruits au sirop	Mousse chocolat Fruit	Fruit Crème dessert	Gâteau pomme et noix Fruit	Fruit Compote
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes Fruit Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture				

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Dîner du 27 au 30 Novembre 2017



	LUNDI 27 novembre 2017	MARDI 28 novembre 2017	MERCREDI 29 novembre 2017	JEUDI 30 novembre 2017
Entrée	Potage de légumes Navet rémoulade Friand	Farfalles à la tapenade Surimi Salade verte	Menu italien Jambon sec Lasagnes Salade verte Laitage Tiramisu	Potage de légumes Pizza Céleri rémoulade
Plat principal	Carbonara Cuisse de poulet	Sauté de porc marenco Boulette d'agneau à l'orientale		Sauté de veau provençale Filet de poulet
Légume Féculent	Coquillettes Haricots plats	Semoule Légumes tajine		Brocolis persillés Riz
Produit laitier	Fromage Laitage	Laitage Fromage		Fromage Laitage
Dessert	Crème aux œufs Fruit	Fruit Compote		Fruit Liégeois

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

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

Origine des produits et information nutritionnelles
 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.

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 4 au 8 Décembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 4 décembre 2017	MARDI 5 décembre 2017	MERCREDI 6 décembre 2017	JEUDI 7 décembre 2017	VENDREDI 8 décembre 2017
Entrée	Taboulé libanais Cervelas vinaigrette Salade verte aux croûtons Salade comtoise	<i>Fête de Barral</i> Salade au roquefort et noix ou Jambon de pays	Saucisson Salade marco polo Potage de légumes Betterave nature	Carottes râpées au thon Mâche Taboulé Surimi	Salade de riz niçois Jambon blanc Concombre au yaourt Macédoine de légumes
Plat principal	Bœuf bourguignon Paupiette de veau	Moelleux de dinde ou Colin sauce safranée	Navarin d'agneau Colin sauce marinara	Tortis carbonara Escalope de dinde au jus	Rôti de porc Nuggets de poulet
Légume Féculent	Pommes vapeur Carottes braisées	Colin sauce safranée Pommes pins Poêlée de légumes	Riz Salsifis persillés	*** Julienne de légumes	Piperade Purée de pommes de terre
Produit laitier	Fromage Yaourt	Fromage Fromage	Fromage Fromage blanc	Yaourt Fromage	Fromage Suisse
Dessert	Cocktail de fruits Fruit	Sapin de Noël / Clémentines 	Fruit Mousse café	Compote Fruit	Fruit Tarte au citron
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes				
	Fruit				
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture				

-  Fruits et légumes
-  Viandes, poissons oeufs
-  Céréales, légumes secs
-  Produits laitiers
-  Produits sucrés
-  Matières grasses cachées

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Dîner du 4 au 7 décembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 4 décembre 2017	MARDI 5 décembre 2017	MERCREDI 6 décembre 2017	JEUDI 7 décembre 2017
Entrée	Potage de légumes Salade du soleil Surimi	Pommes de terre persillade Salade Florette Œuf dur mayo	Menu Américain Coleslaw Potatoes burger Haricots verts Yaourt arôme Donut chocolat	Crêpe au fromage Potage de légumes Betterave nature
Plat principal	Poitrine farçie Cuisse de poulet	Cordon bleu Chipolata		Colin mariné huile d'olive Moussaka
Légume Féculent	Poêlée de légumes Semoule	Gratin choux fleurs Petits-pois		Gnocchis poêlées ***
Produit laitier	Fromage blanc Fromage	Faisselle Fromage		Fromage Suisse
Dessert	Fruit Ananas au sirop	Fruit Crème dessert		Fruit Pêche au sirop

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 11 au 15 décembre 2017

Bon
appétit !



Menu Maroc

	LUNDI 11 décembre 2017	MARDI 12 décembre 2017	MERCREDI 13 décembre 2017	JEUDI 14 décembre 2017	VENDREDI 15 décembre 2017
Entrée	Champignons à la grecque Quiche Salade de riz Avocat	Céleri rémoulade Taboulé Radis Pâté de foie	Salade mexicaine Rilette Cœur de palmier Tomate au maïs	Salade Essouira Concombre au yaourt Salade marocaine Thon à l'huile d'olive	Salade strasbourgeoise Salade verte à la feta Surimi mayo Crudités aux achards
Plat principal	Poitrine farçie Colin sauce aurore	Pot au feu Cuisse de poulet	Sauté de dinde basquaise Rôti de porc	Tajine de poulet aux pruneaux Boulette d'agneau à l'abricot	Poisson meunière Steak haché sauce poivre
Légume	Brocolis	Légumes du pot au feu	Blé	Légumes couscous	Pommes vapeur
Féculent	Purée de pommes de terre	Pâtes	Ratatouille	Pommes vapeur	Choux fleurs béchamel
Produit laitier	Fromage Suisse	Yaourt Fromage	Fromage blanc Fromage	Fromage blanc Fromage	Yaourt Fromage
Dessert	Fruit Cocktail de fruits	Fruit Crème dessert	Fruit Poire au sirop	Orange Tarte aux noix	Fruit Compote
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes				
	Fruit				
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture				

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Dîner du 11 au 14 décembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 11 décembre 2017	MARDI 12 décembre 2017	MERCREDI 13 décembre 2017	JEUDI 14 décembre 2017
Entrée	Mâche au fromage Salade de pâtes Macédoine	Potage de légumes Saucisson Salade waldorf	Menu Italien Salade verte	Potage de légumes Surimi Carottes râpées
Plat principal	Petit salé Sauté de volaille	Jambon grill Omelette	Osso bucco de dinde Tagliatelles	Steak haché Tarte méditerranéenne
Légume Féculent	Lentilles Carottes sautées	Julienne de légumes Gnocchis poêlés	Crème anglaise	Haricots verts Frites
Produit laitier	Fromage blanc Fromage	Petit suisse Fromage	Moelleux choco coco	Yaourt Fromage
Dessert	Fruit Compote	Fruit Salade de fruits		Fruit Beignet

Fruits et légumes

Viandes, poissons, oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 18 au 22 décembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 18 décembre 2017	MARDI 19 décembre 2017	MERCREDI 20 décembre 2017	JEUDI 21 décembre 2017	VENDREDI 22 décembre 2017
Entrée	Avocat Salami Cœur de palmier Salade de lentilles	Friand Duo de râpé Salade de pâtes Pomelo	Betterave aux pommes Pommes de terre persillade Jambon sec Salade grecque	Menu de Noël 	Pamplemousse Chou rouge Rosette Salade de blé
Plat principal	Rôti de porc à la moutarde Colin meunière	Hachis parmentier Escalope viennoise	Poisson bordelaise Sauté d'agneau		Haché de bœuf Colin sauce nantua
Légume	Riz	***	Poêlée méridionale		Frites
Féculent	Haricots plats	Petit-pois	Penne		Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage Fromage blanc	Laitage Fromage	Fromage Yaourt		Fromage Yaourt
Dessert	Fruit Cocktail de fruits	Compote Fruit	Fruit Crème dessert		Fruit Crème aux œufs
Gouter	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes				
	Fruit				
	Avec le pain soit Barre de chocolat ou Miel ou Nougat ou Pâte à tartiner ou Confiture				

Fruits et légumes

Viandes, poissons oeufs

Céréales, légumes secs

Produits laitiers

Produits sucrés

Matières grasses cachées

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.

COLLÈGE BARRAL

Dîner du 18 au 21 décembre 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 18 décembre 2017	MARDI 19 décembre 2017	MERCREDI 20 décembre 2017	JEUDI 21 décembre 2017
Entrée	Taboulé Potage de légumes Macédoine de légumes	Salade verte aux croûtons Pizza Pâté de campagne	Menu Hiver Velouté de potiron	Taboulé Carottes râpées Fond d'artichaut
Plat principal	Croque monsieur Aiguillette de poulet	Hoki sauce normande Paupiette de dinde	Suprême de poulet aux marrons	Hachis parmentier Omelette
Légume	Salade verte	Choux fleurs persillées	Pommes pin	Salade verte
Féculent	Purée	Blé	Mont de Lacaune	Courgettes persillées
Produit laitier	Fromage Yaourt nature	Fromage Faisselle	Gâteau pommes et noix	Fromage Petit suisse aux fruits
Dessert	Fruit Tarte au chocolat	Fruit Compote		Fruit Liégeois

Fruits et légumes

Vian-
des,
pois-
sons
oeufs

Céréales,
légumes
secs

Produits
laitiers

Produits
sucrés

Pour votre information

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

Origine des produits et information nutritionnelles

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.