

# 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
<b>Entrée</b>	<b>Pamplemousse</b>  Taboulé  Rosette  Concombre à la crème	Salade californienne  <b>Tomate vinaigrette</b>  Macédoine mayonnaise  Feuilleté hot dog	Radis beurre  Salami  Persillade de pommes de terre  <b>Potage de légumes</b>	Sardine au citron  Duo de râpé (carottes et céleri)  Salade verte au bleu  <b>Taboulé libanais</b>	Cœur de palmier et Maïs  Jambon sec  <b>Blé provençale</b>  Chou blanc râpé
<b>Plat principal</b>	<b>Steak haché</b>  Rôti de porc	Paupiette de veau provençale  <b>Jambon grillé</b>	Poitrine farçie  <b>Cuisse de poulet basquaise</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>  Colin sauce catalane	<b>Poisson mariné huile d'olive et citron vert</b>  Sauté de veau aux olives
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	<b>Frites</b>  Haricots verts	Haricots blanc  <b>Carottes braisées</b>	<b>Riz</b>  Julienne de légumes	Pommes vapeur  <b>Salsifis persillés</b>	<b>Epinards béchamel</b>  Macaronis
<b>Produit laitier</b>	<b>Suisse</b>  Fromage	Yaourt arôme  <b>Fromage</b>	Petit suisse sucré  <b>Fromage</b>	<b>Suisse arôme</b>  Fromage	Fromage  <b>Faisselle</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b>  Maestro vanille	Fruit  <b>Compote</b>	<b>Pêche au sirop</b>  Fruit	<b>Fruit</b>  Semoule au lait	Crème dessert pistache  <b>Fruit</b>
<b>Gouter</b>	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
<b>Entrée</b>	Crêpe aux champignons  Potage de légumes  Pâté de foie	Salade napoléon  Œuf dur  Betterave	<b>Menu Grec</b>  <b>Salade grecque</b>	Potage de légumes  Quiche  Surimi
<b>Plat principal</b>	Filet de poulet  Omelette	Colin sauce tomate basilic  Cordon bleu	<b>Moussaka</b>	Tarte méditerranéenne  Calamars à l'andalouse
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	Courgettes à la tomate  Farfalles	Gratin de choux fleurs  Purée	<b>Boullgour</b>	Haricots beurre  Blé
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc  Fromage	Suisse sucré  Fromage	Fromage blanc nature et miel	Suisse  Fromage
<b>Dessert</b>	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	
<b>Entrée</b>	Salade waldorf  <b>Salade verte aux noix</b>  Carottes râpées  Surimi	Betteraves aux pommes  Taboulé  <b>Concombre au yaourt</b>  Pâté en croûte	<b>Surimi</b>  Coleslaw  Mesclun à l'emmental  Potage de légumes	Macédoine  Croisillon au fromage  <b>Blé provençal</b>  Pamplemousse	<b>Salade californienne</b>  Mâche au chèvre  Céleri rémoulade  Rosette	Fruits et légumes
<b>Plat principal</b>	<b>Escalope viennoise</b>  Colin sauce hollandaise	<b>Saucisse</b>  Sauté de veau marengo	Macaronis bolognaise  <b>Navarin d'agneau</b>	Sauté de dinde  <b>Rôti de porc</b>	Colin poêlé au beurre  <b>Cuisse de poulet</b>	Viandes, poissons oeufs
<b>Légume</b>	Fondue de poireaux	Courgettes persillées	***	Lentilles	<b>Petit-pois</b>	Céréales, légumes secs
<b>Féculent</b>	Riz	<b>Purée</b>	<b>Haricots plats persillées</b>	<b>Carottes braisées</b>	Poêlée pommes de terre, potiron et champignons	
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc nature  <b>Fromage</b>	<b>Yaourt nature</b>  Fromage	Laitage  <b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>  Suisse	<b>Faisselle</b>  Fromage	Produits laitiers
<b>Dessert</b>	Fruit  <b>Crème dessert</b>	Fruit  <b>Tarte au chocolat</b>	Fruit  <b>Compote</b>	Pêche au sirop  <b>Fruit</b>	<b>Fruit</b>  Liégeois vanille	Produits sucrés
<b>Gouter</b>	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
<b>Entrée</b>	Salade provençale Endive au bleu et raisin Jambon sec	Céleri rémoulade Potage de légumes Friand au fromage	<b>Menu Espagnol</b>  Chorizo  Paëlla au poulet  Riz  Ratatouille  Crème aux œufs  Orange	Salade comtoise Radis beurre Potage de légumes
<b>Plat principal</b>	Sauté de porc aux olives Boulette d'agneau	Hoki meunière Rôti de veau		Tortellinis ricotta épinard Jambon grill
<b>Légume</b>	Semoule Tomates à la provençale	Epinards à la crème Blé pilaf		*** Haricots verts
<b>Féculent</b>	Yaourt aux fruits Fromage	Suisse aromatisé Fromage		Fromage blanc Fromage
<b>Produit laitier</b>	Fruit Compote	Fruit Riz au lait		Crème dessert Fruit
<b>Dessert</b>				

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	
<b>Entrée</b>	Mortadelle Taboulé Gourmandise feta <b>Haricots et thon vinaigrette</b>	Betterave nature Feuilleté hot dog Chou rouge <b>Endive à la mimolette</b>	Potage de légumes Surimi <b>Concombres bulgare</b> Cœurs de palmiers au maïs	<b>Carottes râpées</b> Pamplemousse Mâche au bleu Rosette	Riz niçois <b>Pâté de campagne</b> Céleri rémoulade Salade parisienne	Fruits et légumes
<b>Plat principal</b>	Sauté de lapin à la moutarde <b>Raviolis</b>	<b>Carbonade de bœuf</b> Poulet rôti	<b>Escalope de dinde forestière</b> Tarte au fromage	<b>Couscous (boulette agneau)</b> Nuggets de poisson	<b>Colin mariné à l'huile d'olive</b> Axoa de veau	Viandes, poissons oeufs
<b>Légume</b>	Duo brocolis et carottes	<b>Frites</b>	Riz	***	<b>Epinards béchamel</b>	Céréales, légumes secs
<b>Féculent</b>	***	Haricots beurre	<b>Ratatouille</b>	Gratin de choux fleurs	Pommes vapeur	
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage blanc vanille</b> Fromage	<b>Fromage</b> Yaourt au sucre de canne	<b>Fromage</b> Yaourt arôme	<b>Suisse aux fruits</b> Fromage	Fromage <b>Fromage blanc</b>	Produits laitiers
<b>Dessert</b>	Maestro chocolat <b>Fruit</b>	Tarte au chocolat <b>Gaufre liégeoise</b>	Fruit <b>Semoule au lait</b>	<b>Fruit</b> Mousse citron	<b>Fruit</b> Abricot au sirop	Produits sucrés
<b>Gouter</b>	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.

Matières  
grasses  
cachées

# 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
<b>Entrée</b>	Chou blanc Potage de légumes Piémontaise	Carottes râpées Macédoine vinaigrette Blé provençal	<b>Menu terroir</b>  <b>Melsat / Saucisson</b>  <b>Frésinat</b> ***  <b>Fromage</b>  <b>Tarte aux pommes</b>	Croissillon au fromage Potage de légumes Radis
<b>Plat principal</b>	Tomate farçie Sauté de bœuf	Poitrine farçie Colin meunière		Paupiette de dinde Poisson en sauce
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	*** Gnocchis	Penne Purée de céleri		Brunoise de légumes Semoule
<b>Produit laitier</b>	Fromage Yaourt aromatisé	Faisselle Fromage		Yaourt Fromage
<b>Dessert</b>	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 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.

# 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
<b>Entrée</b>	Salami Taboulé Mesclun aux noix <b>Carottes râpées</b>	Radis beurre Quiche Chou rouge <b>Macédoine de légumes</b>	Potage de légumes Mortadelle <b>Piémontaise</b> Betterave nature	<b>Salade napolé</b> Céleri rémoulade Concombre nature Rosette	Salade marocaine <b>Thon vinaigrette</b> Crudité aux achards Champignons à la grecque
<b>Plat principal</b>	Cheeseburger <b>Grignottine de porc</b>	<b>Rôti de dinde forestière</b> Colin bahianaise	<b>Aiguillette de poulet basquaise</b> Chipolata	<b>Poisson pané</b> Cuisse de canette	<b>Sauté de porc à l'ananas</b> Calamars à la romaine
<b>Légume Féculent</b>	Frites <b>Salsifis sauce tomate</b>	<b>Riz</b> Courgettes persillées	Haricots verts <b>Flageolets</b>	<b>Purée de carottes</b> Pommes pin	<b>Macaronis</b> Poêlée méridionale
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage</b> Laitage	<b>Laitage</b> Fromage	<b>Fromage</b> Laitage	<b>Laitage</b> Fromage	<b>Fromage</b> <b>Laitage</b>
<b>Dessert</b>	Fruit <b>Cocktail de fruits au sirop</b>	Mousse chocolat <b>Fruit</b>	Fruit <b>Crème dessert</b>	<b>Gâteau pomme et noix</b> Fruit	<b>Fruit</b> Compote
<b>Gouter</b>	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
<b>Entrée</b>	Potage de légumes Navet rémoulade Friand	Farfalles à la tapenade Surimi Salade verte	<b>Menu italien</b>  <b>Jambon sec</b>  <b>Lasagnes</b> <b>Salade verte</b>  <b>Laitage</b> <b>Tiramisu</b>	Potage de légumes Pizza Céleri rémoulade
<b>Plat principal</b>	Carbonara Cuisse de poulet	Sauté de porc marengo Boulette d'agneau à l'orientale		Sauté de veau provençale Filet de poulet
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	Coquillettes Haricots plats	Semoule Légumes tajine		Brocolis persillés Riz
<b>Produit laitier</b>	Fromage Laitage	Laitage Fromage		Fromage Laitage
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Taboulé libanais  Cervelas vinaigrette  Salade verte aux croûtons  <b>Salade comtoise</b>	<i>Fête de Barral</i>  Salade au roquefort et noix  ou  Jambon de pays	Saucisson  <b>Salade marco polo</b>  Potage de légumes  Betterave nature	Carottes râpées au thon  <b>Mâche</b>  Taboulé  Surimi	<b>Salade de riz niçois</b>  Jambon blanc  Concombre au yaourt  Macédoine de légumes
<b>Plat principal</b>	<b>Bœuf bourguignon</b>  Paupiette de veau	Moelleux de dinde  ou  Colin sauce safranée	Navarin d'agneau  <b>Colin sauce marinara</b>	<b>Tortis carbonara</b>  Escalope de dinde au jus	<b>Rôti de porc</b>  Nuggets de poulet
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	<b>Pommes vapeur</b>  Carottes braisées	Colin sauce safranée  Pommes pins  Poêlée de légumes	Riz  <b>Salsifis persillés</b>	***  Julienne de légumes	<b>Piperade</b>  Purée de pommes de terre
<b>Produit laitier</b>	Fromage  Yaourt	Fromage  Fromage	<b>Fromage</b>  Fromage blanc	<b>Yaourt</b>  Fromage	<b>Fromage</b>  Suisse
<b>Dessert</b>	<b>Cocktail de fruits</b>  Fruit	Sapin de Noël / Clémentines 	<b>Fruit</b>  Mousse café	<b>Compote</b>  Fruit	<b>Fruit</b>  Tarte au citron
<b>Gouter</b>	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
<b>Entrée</b>	Potage de légumes  Salade du soleil  Surimi	Pommes de terre persillade  Salade Florette  Œuf dur mayo	<b>Menu Américain</b>  Coleslaw	Crêpe au fromage  Potage de légumes  Betterave nature
<b>Plat principal</b>	Poitrine farçie  Cuisse de poulet	Cordon bleu  Chipolata	Potatoes burger	Colin mariné huile d'olive  Moussaka
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes	Gratin choux fleurs	Haricots verts	Gnocchis poêlées
<b>Féculent</b>	Semoule	Petits-pois	Yaourt arôme	***
<b>Produit laitier</b>	Fromage blanc  Fromage	Faisselle  Fromage	Donut chocolat	Fromage  Suisse
<b>Dessert</b>	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
<b>Entrée</b>	Champignons à la grecque  Quiche  Salade de riz  Avocat	Céleri rémoulade  Taboulé  Radis  Pâté de foie	<b>Salade mexicaine</b>  Rilette  Cœur de palmier  Tomate au maïs	<b>Salade Essouira</b>  Concombre au yaourt  Salade marocaine  Thon à l'huile d'olive	<b>Salade strasbourgeoise</b>  Salade verte à la feta  Surimi mayo  Crudités aux achards
<b>Plat principal</b>	Poitrine farçie  Colin sauce aurore	<b>Pot au feu</b>  Cuisse de poulet	Sauté de dinde basquaise  <b>Rôti de porc</b>	<b>Tajine de poulet aux pruneaux</b>  Boulette d'agneau à l'abricot	<b>Poisson meunière</b>  Steak haché sauce poivre
<b>Légume</b>	<b>Brocolis</b>	Légumes du pot au feu	Blé	<b>Légumes couscous</b>	<b>Pommes vapeur</b>
<b>Féculent</b>	Purée de pommes de terre	<b>Pâtes</b>	<b>Ratatouille</b>	Pommes vapeur	Choux fleurs béchamel
<b>Produit laitier</b>	Fromage  Suisse	Yaourt  Fromage	<b>Fromage blanc</b>  Fromage	<b>Fromage blanc</b>  Fromage	<b>Yaourt</b>  Fromage
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b>  Cocktail de fruits	<b>Fruit</b>  <b>Crème dessert</b>	<b>Fruit</b>  Poire au sirop	<b>Orange</b>  <b>Tarte aux noix</b>	<b>Fruit</b>  Compote
<b>Gouter</b>	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
<b>Entrée</b>	Mâche au fromage Salade de pâtes Macédoine	Potage de légumes Saucisson Salade waldorf	<b>Menu Italien</b>  Salade verte	Potage de légumes  Surimi <b>Carottes râpées</b>
<b>Plat principal</b>	Petit salé Sauté de volaille	Jambon grill <b>Omelette</b>	Osso bucco de dinde	<b>Steak haché</b> Tarte méditerranéenne
<b>Légume</b>	Lentilles	<b>Julienne de légumes</b>	Tagliatelles	Haricots verts
<b>Féculent</b>	<b>Carottes sautées</b>	Gnocchis poêlés		<b>Frites</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage blanc</b> Fromage	Petit suisse <b>Fromage</b>	Crème anglaise	<b>Yaourt</b> Fromage
<b>Dessert</b>	Fruit <b>Compote</b>	<b>Fruit</b> Salade de fruits	Moelleux choco coco	<b>Fruit</b> 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
<b>Entrée</b>	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	<b>Menu de Noël</b> 	Pamplemousse Chou rouge Rosette Salade de blé
<b>Plat principal</b>	Rôti de porc à la moutarde Colin meunière	Hachis parmentier Escalope viennoise	Poisson bordelaise Sauté d'agneau	 	Haché de bœuf Colin sauce nantua
<b>Légume</b>	Riz	***	Poêlée méridionale	Frites	Poêlée de légumes
<b>Féculent</b>	Haricots plats	Petit-pois	Penne		
<b>Produit laitier</b>	Fromage Fromage blanc	Laitage Fromage	Fromage Yaourt	Fromage Yaourt	
<b>Dessert</b>	Fruit Cocktail de fruits	Compote Fruit	Fruit Crème dessert		Fruit Crème aux œufs
<b>Gouter</b>	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
<b>Entrée</b>	Taboulé Potage de légumes Macédoine de légumes	Salade verte aux croûtons Pizza Pâté de campagne	<b>Menu Hiver</b> Velouté de potiron	Taboulé Carottes râpées Fond d'artichaut
<b>Plat principal</b>	Croque monsieur Aiguillette de poulet	Hoki sauce normande Paupiette de dinde	Suprême de poulet aux marrons	Hachis parmentier Omelette
<b>Légume</b>	Salade verte	Choux fleurs persillées	Pommes pin	Salade verte
<b>Féculent</b>	Purée	Blé	Mont de Lacaune	Courgettes persillées
<b>Produit laitier</b>	Fromage Yaourt nature	Fromage Faisselle	Gâteau pommes et noix	Fromage Petit suisse aux fruits
<b>Dessert</b>	Fruit Tarte au chocolat	Fruit Compote		Fruit Liégeois

Fruits et légumes

Vian-  
des,  
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.