

# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 30 Avril au 4 Mai 2018

Bon appétit !



	LUNDI 30 avril 2018	MARDI 1 mai 2018	MERCREDI 2 mai 2018	JEUDI 3 mai 2018	VENDREDI 4 mai 2018	
<b>Entrée</b>			Carottes râpées Cœurs de palmier Mortadelle Riz niçois	Chou rouge <b>Salade marocaine</b> Céleri rémoulade Friand	Salade verte à l'emmental  Rosette <b>Taboulé</b> Salade du soleil	Fruits et légumes
<b>Plat principal</b>		<b>Férié</b>	<b>Cheeseburger</b> Sauté de dinde milanaise	Carbonara <b>Cuisse de poulet</b>	<b>Colin mariné huile d'olive</b> Omelette nature	Viandes, poissons oeufs
<b>Légume</b>			<b>Frites</b> Haricots verts	Penne <b>Gratin de courgettes</b>	<b>Ratatouille</b> Blé	Céréales, légumes secs
<b>Féculent</b>			Fromage <b>Laitage</b>	Fromage <b>Laitage</b>	<b>Fromage</b> Laitage	Produits laitiers
<b>Produit laitier</b>			<b>Fruit</b> Mousse chocolat	Compote <b>Fruit</b>	Fruit au sirop <b>Fruit</b>	Produits sucrés
<b>Dessert</b>			Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes			Matières grasses cachées
<b>Gouter</b>			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**

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Dîner du 30 Avril au 3 Mai 2018

Bon  
appétit !



	LUNDI 30 avril 2018	MARDI 1 mai 2018	MERCREDI 2 mai 2018	JEUDI 3 mai 2018
<b>Entrée</b>			<b>Menu Chinois</b>	Macédoine de légumes Thon vinaigrette <b>Pamplemousse</b>
<b>Plat principal</b>		<i>Férié</i>	<b>Nem</b>	Sauté de bœuf orientale <b>Boulette d'agneau à l'abricot</b>
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>			<b>Sauté de porc au caramel</b>	<b>Semoule</b> Légume tajine
<b>Produit laitier</b>			<b>Riz asiatique</b>	<b>Fromage</b> Laitage
<b>Dessert</b>			<b>Yaourt coco</b>	Fruit <b>Ile flottante</b>
			<b>Ananas</b>	

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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 7 au 11 Mai 2018

Bon appétit !



	ESPAGNOL LUNDI 7 mai 2018	MARDI 8 mai 2018	Italie MERCREDI 9 mai 2018	JEUDI 10 mai 2018	VENDREDI 11 mai 2018	
<b>Entrée</b>	<b>Chorizo</b> Salade du soleil Sardine à la catalane		Tomate Mozzarella <b>Pizza</b> Jambon sec			Fruits et légumes
<b>Plat principal</b>	<b>Paëlla</b> Côte de porc rôtie	<b>Férialé</b>	Tortellinis ricotta-épinards <b>Ossobucco de dinde</b>	<b>Férialé</b>		Viandes, poissons œufs
<b>Légume</b>	***		***			Céréales, légumes secs
<b>Féculent</b>	Piperade		<b>Courgettes à l'huile d'olive</b>			Produits laitiers
<b>Produit laitier</b>	Fromage Laitage		Fromage Laitage			Produits sucrés
<b>Dessert</b>	<b>Salade d'orange</b> Crème aux œufs		Fruit <b>Tiramisu</b>			Matières grasses cachées
<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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Diner du 7 au 10 Mai 2018

Bon  
appétit !



	LUNDI 7 mai 2018	MARDI 8 mai 2018	MERCREDI 9 mai 2018	JEUDI 10 mai 2018
<b>Entrée</b>				
<b>Plat principal</b>		Férié		Férié
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>				
<b>Produit laitier</b>				
<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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 14 au 18 Mai 2018

Bon appétit !



	LUNDI 14 mai 2018	MARDI 15 mai 2018	MERCREDI 16 mai 2018	JEUDI 17 mai 2018	VENDREDI 18 mai 2018	
<b>Entrée</b>	Pâté de campagne Salade comtoise Betterave aux pommes Riz niçois	Concombre nature Taboulé oriental Macédoine mayonnaise Œuf dur	Blé provençal Pamplemousse Sardine Mesclun aux croûtons	Friand au fromage Carottes râpées Cœur de palmier Thon	Surimi Céleri rémoulade Salade verte à l'emmental Salade marocaine	Fruits et légumes
<b>Plat principal</b>	Hachis parmentier Blanquette de dinde	Carbonara Colin poêlé au beurre	Blanquette de veau Paupiette de dinde	Rôti de porc à la moutarde Navarin d'agneau	Cuisse de poulet Colin sauce marinara	Viandes, poissons, oeufs
<b>Légume</b>	***	Penne	Riz	Poêlée de légumes	Semoule	Céréales, légumes secs
<b>Féculent</b>	Haricots verts	Epinards à la crème	Carottes braisées	Lentilles	Gratin brocolis	
<b>Produit laitier</b>	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Produits laitiers
<b>Dessert</b>	Fruit Crème dessert	Compote Fruit	Fruit Liégeois	Brownie Fruit	Fruit Fruit au sirop	Produits sucrés
<b>Gouter</b>	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes					Matières grasses cachées
	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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Diner du 14 au 17 Mai 2018

Bon  
appétit !



	LUNDI 14 mai 2018	MARDI 15 mai 2018	MERCREDI 16 mai 2018	JEUDI 17 mai 2018
<b>Entrée</b>	<b>Salade de pâtes</b> Carottes râpées Radis beurre	<b>Brocolis vinaigrette</b> Mâche aux croûtons Feuilleté hot dog	<b>Menu belge</b>  <b>Endives au bleu</b>  <b>Moules</b>  <b>Frites</b>  <b>Laitage</b>  <b>Gaufre liégeoise</b>	Salade grecque Riz californien <b>Rillette</b>
<b>Plat principal</b>	Tomate farçie <b>Rôti de veau forestier</b>	Filet de poulet <b>Sauté de bœuf</b>		Tarte chèvre basilic <b>Rôt de dinde</b>
<b>Légume Féculent</b>	Riz <b>Endives braisées</b>	<b>Gnocchis</b> Ratatouille		Haricots beurre <b>Farfalles</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage</b> Laitage	Laitage <b>Fromage</b>		<b>Fromage</b> Laitage
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b> Fruit au sirop	Mousse au chocolat <b>Fruit</b>		<b>Fruit</b> Compote

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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.





# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 21 au 25 Mai 2018

Bon appétit !



	LUNDI 21 mai 2018	MARDI 22 mai 2018	MERCREDI 23 mai 2018	JEUDI 24 mai 2018	VENDREDI 25 mai 2018	
<b>Entrée</b>	<i>Férié</i>	<b>Champignons à la grecque</b> Taboulé Pâté de campagne Tomate basilic	Feuilleté Fonds d'artichaut Œuf dur <b>Coleslaw rouge</b>	Haricots verts, thon, maïs Carottes râpées <b>Farfalles à la tapenade</b> Betteraves	Pamplemousse <b>Salami</b> Salade bretonne Mesclun à l'emmental	
<b>Plat principal</b>		<b>Bœuf bourguignon</b> Omelette aux fines herbes	Chipolatas <b>Sauté de veau marengo</b>	<b>Poisson pané</b> Cari de porc	<b>Bolognaise</b> Colin sauce normande	
<b>Légume</b>		Carottes braisées	<b>Haricots lingots à la tomate</b>	Riz	<b>Penne</b>	
<b>Féculent</b>		<b>Purée</b>	Gratin de courgettes	<b>Petit-pois</b>	Fondue de poireaux	
<b>Produit laitier</b>		<b>Fromage</b>	<b>Laitage</b>	Fromage	<b>Laitage</b>	
		Laitage	Fromage	<b>Laitage</b>	Fromage	
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b>	<b>Compote</b>	<b>Fruit</b>	Crème dessert		
	Tarte au chocolat	Fruit	Fruit au sirop	<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					

**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**

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Diner du 21 au 24 Mai 2018

Bon appétit !



	LUNDI 21 mai 2018	MARDI 22 mai 2018	MERCREDI 23 mai 2018	JEUDI 24 mai 2018
<b>Entrée</b>	Férialé	Concombre au yaourt <b>Salade marco polo</b> Tarte au fromage	<b>Menu Américain</b>  Coleslaw  Cheeseburger  Frites  Salade verte  Yaourt  Donut sucré	Mortadelle <b>Tomate feta olive</b> Cœur de palmier
<b>Plat principal</b>		Colin sauce hollandaise <b>Paupiette de dinde</b>		<b>Cuisse de poulet</b> Navarin d'agneau
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>		Riz <b>Brocolis persillés</b>		Haricots beurre <b>Penne</b>
<b>Produit laitier</b>		Fromage <b>Laitage</b>		<b>Fromage</b> Laitage
<b>Dessert</b>		<b>Fruit</b> Fruit au sirop		<b>Ile flottante</b> Fruit



**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**

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.





# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 28 Mai au 1er Juin 2018

Bon appétit !



	LUNDI 28 mai 2018	MARDI 29 mai 2018	MERCREDI 30 mai 2018	JEUDI 31 mai 2018	VENDREDI 1 juin 2018
<b>Entrée</b>	Salade napoléon <b>Salade aux croûtons</b> Quiche lorraine Macédoine	Tomate au thon Fonds d'artichaut <b>Betterave</b> Persillade de pommes de terre	Brocolis vinaigrette <b>Radis beurre</b> Salade exotique Pâté en croûte	<b>Melon</b> Riz camarguais Œuf dur Concombre nature	Rosette <b>Taboulé</b> Pamplemousse Carottes râpées
<b>Plat principal</b>	<b>Steak haché</b> Aiguillette de poulet	<b>Grignottine de porc sauce fermière</b> Poisson mariné huile d'olive	Escalope de dinde à la crème <b>Sauté de veau</b>	<b>Lasagnes</b> Jambon grill	Poulet basquaise <b>Colin meunière</b>
<b>Légume</b>	<b>Frites</b>	Epinards béchamel	Carottes persillées	***	Riz
<b>Féculent</b>	Salsifis persillés	<b>Blé</b>	<b>Poêlée champignons et pommes de terre</b>	Haricots verts	<b>Piperade</b>
<b>Produit laitier</b>	Fromage <b>Laitage</b>	<b>Laitage</b> Fromage	<b>Fromage</b> Laitage	<b>Laitage</b> Fromage	<b>Fromage</b> Laitage
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b> Liégeois chocolat	Tarte aux pommes <b>Fruit</b>	Fruit <b>Compote</b>	<b>Fruit au sirop</b> Fruit	<b>Fruit</b> 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**

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.  
Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Diner au 28 Mai au 1er Juin

Bon  
appétit !



	LUNDI 28 mai 2018	MARDI 29 mai 2018	MERCREDI 30 mai 2018	JEUDI 31 mai 2018
<b>Entrée</b>	Chorizo Salade tutti frutti Mâche	<b>Salade marocaine</b> Pastèque Thon	<b>Menu Italien</b>  Tomate mozzarella	Jambon sec <b>Salade de blé</b> Céleri rémoulade
<b>Plat principal</b>	Poisson poêlé au beurre Rôti de porc	Croissant au jambon <b>Cuisse de poulet</b>	<b>Pizza</b>  <b>Salade verte</b>	<b>Sauté de bœuf à la hongroise</b> Rôti de dinde
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	Lentilles Carottes persillées	Penne Haricots plats	<b>Laitage</b>  <b>Glace</b>	Pommes vapeur <b>Gratin de choux fleurs</b>
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage</b> Laitage	Laitage <b>Fromage</b>	<b>Fromage</b> Laitage	<b>Fromage</b> Laitage
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b> Fruit au sirop	Crème dessert <b>Fruit</b>		<b>Fruit</b> Compote

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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.  
Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 4 au 8 Juin 2018

Bon appétit !



	LUNDI 4 juin 2018	MARDI 5 juin 2018	MERCREDI 6 juin 2018	JEUDI 7 juin 2018	VENDREDI 8 juin 2018
<b>Entrée</b>	Riz niçois Gourmandise feta <b>Salade provençale</b> Crudités aux achards	Champignons à la grecque Melon Salade verte à l'emmental <b>Friand au fromage</b>	Salade de tomates Salade printanière <b>Pâté de campagne</b> Macédoine	<b>Pomelos</b> Haricots verts, maïs, tomate Surimi Salade flamande	Coleslaw Cœur de palmier <b>Betterave aux pommes</b> Salade marco polo
<b>Plat principal</b>	<b>Carbonara</b> Poisson sauce marinara	<b>Rôti de veau</b> Escalope viennoise	<b>Omelette aux fines herbes</b> Sauté de porc	<b>Colin mariné huile d'olive</b> Fricassée de volaille	<b>Cuisse de poulet</b> Saucisse de Toulouse
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	<b>Tortis</b> Haricots beurre	Purée <b>Julienne de légumes</b>	Blé <b>Epinards à la crème</b>	<b>Riz</b> Fondue de poireaux	<b>Petit-pois</b> Carottes braisées
<b>Produit laitier</b>	Fromage <b>Laitage</b>	<b>Laitage</b> Fromage	<b>Fromage</b> Laitage	<b>Laitage</b> Fromage	<b>Fromage</b> Laitage
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b> Crème dessert	Riz au lait <b>Fruit</b>	<b>Fruit</b> Fruit au sirop	<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				



### 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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Diner du 4 au 7 Juin 2018

Bon  
appétit !



	LUNDI 4 juin 2018	MARDI 5 juin 2018	MERCREDI 6 juin 2018	JEUDI 7 juin 2018
<b>Entrée</b>	Carottes râpées Feuilleté Salade de pommes de terre	Farfalles à la tapenade Mortadelle Tomate basilic	<b>Menu avec les doigts</b> Concombre bâtonnet	Melon <b>Fond d'artichaut</b> Riz camarguais
<b>Plat principal</b>	Navarin d'agneau Cuisse de pintade	<b>Bœuf bourguignon</b> Galette complète	<b>Nuggets de poulet</b> Frites + ketchup Yaourt à boire	<b>Tarte au fromage</b> Colin en sauce
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	Semoule Ratatouille	<b>Penne</b> Courgettes sautées		<b>Salade verte</b> Gnocchis poêlés
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage</b> Laitage	Laitage <b>Fromage</b>		<b>Fromage</b> Laitage
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b> Compote	Gâteau pomme et noix <b>Fruit</b>	<b>Banane</b>	<b>Fruit</b> Mousse au chocolat

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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 11 au 15 Juin 2018

Bon appétit !



	LUNDI 11 juin 2018	MARDI 12 juin 2018	MERCREDI 13 juin 2018	JEUDI 14 juin 2018	VENDREDI 15 juin 2018	
<b>Entrée</b>	Tomate, feta, olive <b>Crudités aux achards</b> Piémontaise Jambon blanc	Salade marocaine Concombre au yaourt <b>Œuf dur</b> Pomelo	Salade verte Thon Coleslaw rouge <b>Taboulé oriental</b>	Radis beurre Feuilleté hot dog Riz vénéré <b>Betterave</b>	<b>Melon</b> Salade de pâtes Carottes râpées Rosette	Fruits et légumes
<b>Plat principal</b>	<b>Emincé de volaille forestier</b> Poisson en sauce	Cordon bleu <b>Sauté de veau marengo</b>	Bolognaise <b>Cuisse de poulet</b>	<b>Carbonade de bœuf</b> Rôti de porc	<b>Paëlla au poisson</b> Omelette	Viandes, poissons oeufs
<b>Légume Féculent</b>	<b>Blé</b> Céleri braisé	<b>Haricots verts</b> Gratin dauphinois	Farfalles <b>Salsifis persillés</b>	Brocolis sautés <b>Frites</b>	*** Epinards béchamel	Céréales, légumes secs
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage</b> Laitage	<b>Laitage</b> Fromage	<b>Fromage</b> Laitage	<b>Laitage</b> Fromage	<b>Fromage</b> Laitage	Produits laitiers
<b>Dessert</b>	Fruit <b>Compote</b>	Liégeois <b>Fruit</b>	<b>Fruit</b> Semoule au lait	Moelleux choco coco <b>Fruit</b>	Fruit <b>Cocktail de fruits au sirop</b>	Produits sucrés
<b>Gouter</b>	Pain ou biscuits secs ou madeleine ou brioche ou pain au lait ou biscottes					Matières grasses cachées
	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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.  
Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Diner du 11 au 14 Juin 2018

Bon  
appétit !



	LUNDI 11 juin 2018	MARDI 12 juin 2018	MERCREDI 13 juin 2018	JEUDI 14 juin 2018
<b>Entrée</b>	Avocat Surimi Betterave	Melon Blé provençal Duo de râpé	<b>Menu créole</b>  <b>Salade exotique</b>  <b>Saucisse rougail</b>  <b>Poêlée de légumes</b>  <b>Riz</b>  <b>Laitage</b>  <b>Tarte noix de coco</b>	Haricots beurre vinaigrette Tomate mozza <b>Pâté de campagne</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Boulette de bœuf sauce barbecue</b> Rôti de veau	<b>Jambon braisé</b> Poisson poêlé au beurre		<b>Omelette nature</b> Sauté de bœuf
<b>Légume</b>	<b>Purée potiron</b>	Courgettes persillées		<b>Piperade</b>
<b>Féculent</b>	Macaronis	<b>Lentilles</b>		Blé
<b>Produit laitier</b>	<b>Laitage</b> Fromage	<b>Fromage</b> Laitage		Laitage <b>Fromage</b>
<b>Dessert</b>	Fruit <b>Fruit au sirop</b>	Compote <b>Fruit</b>		<b>Fruit</b> Flan nappé caramel

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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.





# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 18 au 22 Juin 2018

Bon  
appétit !



## FÊTE DES FRUITS ET LEGUMES

	LUNDI 18 juin 2018	MARDI 19 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	JEUDI 21 juin 2018	VENDREDI 22 juin 2018
<b>Entrée</b>	Cervelas vinaigrette Carottes aux raisins <b>Salade essaouira</b> Avocat	Méli mélo de légumes Cocktail de crevette Radis beurre <b>Coleslaw rouge</b>	Salade grecque <b>Tomate maïs œuf</b> Boudin Salade farandole	<b>Salade berlinoise</b> Salade auvergnate Sardine à l'huile Salade waldorf	Melon <b>Salade pommes de terre et maquereaux</b> Feuilleté hot dog Mesclun au bleu
<b>Plat principal</b>	<b>Sauté de poulet tikka massala</b> Chipolata	<b>Rôti de porc à la moutarde</b> Colin meunière	Blanquette de veau <b>Paupiette de dinde</b>	Poisson en sauce <b>Sauté de bœuf provençale</b>	<b>Omelette aux fines herbes</b> Couscous
<b>Légume Féculent</b>	Purée de patates douces <b>Courgettes sautées</b>	<b>Poêlée de légumes du soleil</b> Farfalles	Endives braisées Riz	Haricots verts et oignons Blé	<b>Légumes tajine</b> Semoule méditerranéenne
<b>Produit laitier</b>	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage
<b>Dessert</b>	<b>Nectarine</b> Questche au sirop	<b>Pastèque</b> Crème dessert	<b>Banane</b> Mousse au chocolat	<b>Fraises</b> Tarte pomme rhubarbe	<b>Pêche</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, 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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Diner du 18 au 22 Juin 2018

Bon  
appétit !



	LUNDI 18 juin 2018	MARDI 19 juin 2018	MERCREDI 20 juin 2018	JEUDI 21 juin 2018
<b>Entrée</b>	Tomate  Thon vinaigrette  Crêpe au fromage	Choux fleurs vinaigrette  Salade verte  Taboulé	<b>Menu Fraîcheur</b>  Melon jambon sec  Rôti de bœuf froid  Salade avocat, thon, pommes de terre, tomate  Fromage blanc  Abricot rôti au miel	Salade de pamplemousse  Salade napoléon  Rillettes
<b>Plat principal</b>	Œuf dur  Sauté de porc	Cuisse de poulet  Steak haché		Escalope viennoise  Rôti de veau
<b>Légume</b>	Epinards à la crème	Haricots plats		Carottes braisées
<b>Féculent</b>	Riz	Flageolets		Petit-pois
<b>Produit laitier</b>	Fromage  Laitage	Laitage  Fromage		Fromage  Laitage
<b>Dessert</b>	Fruit  Compote	Fruit au sirop  Fruit		Fruit  Crème dessert



## 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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.  
Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 25 au 29 Juin 2018

Bon appétit !



	LUNDI 25 juin 2018	MARDI 26 juin 2018	MERCREDI 27 juin 2018	JEUDI 28 juin 2018	VENDREDI 29 juin 2018	
<b>Entrée</b>	<b>Quiche lorraine</b> Chou blanc vinaigrette Melon Taboulé tutti frutti	Salade verte <b>Tomate mozza</b> Fonds d'artichaut Riz camarguais	Duo de râpé <b>Pâté en croûte</b> Farfalles tapenade Betterave	Cœurs de palmier <b>Salade de pommes de terre</b> Surimi Radis beurre	Haricot vert et tomate Jambon blanc <b>Concombre au yaourt</b> Salade pamplemousse	Fruits et légumes Viandes, poissons, oeufs
<b>Plat principal</b>	Raviolis <b>Filet de poulet sauce provençale</b>	<b>Saucisse de Toulouse</b> Poisson pané	Sauté de veau marengo <b>Escalope de dinde à la crème</b>	Navarin agneau <b>Rôti de porc à la moutarde</b>	<b>Poisson mariné huile d'olive</b> Bœuf bourguignon	Céréales, légumes secs
<b>Légume</b>	***	<b>Purée</b>	Riz	Semoule	<b>Pommes vapeur</b>	
<b>Féculent</b>	Haricots beurre	Ratatouille	<b>Choux fleurs persillés</b>	<b>Endives braisées</b>	Carottes et navets	
<b>Produit laitier</b>	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Produits laitiers
<b>Dessert</b>	Fruit Liégeois vanille	Crème dessert Fruit	Fruit Compote	Crumble aux pommes Fruit	Fruit Fruit 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					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**

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Diner du 25 au 28 Juin 2018

Bon  
appétit !



	LUNDI 25 juin 2018	MARDI 26 juin 2018	MERCREDI 27 juin 2018	JEUDI 28 juin 2018
<b>Entrée</b>	Betterave  Salade grecque  Salade de pommes de terre	Feuilleté  Pomelo  Taboulé oriental	<b>Menu Froid</b>  Melon  Jambon blanc  Chips  Fromage  Chausson aux pommes	Tomate aux olives  Carottes râpées  Salade de pâtes
<b>Plat principal</b>	Sauté de porc au curry  Calamars à la romaine	Cuisse de poulet  Bœuf braisé		Paupiette de dinde  Grignottine de porc
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	Riz  Fondue de poireaux	Blé  Gratin de brocolis		Purée pois cassés  Courgettes
<b>Produit laitier</b>	Fromage  Laitage	Laitage  Fromage		Fromage  Laitage
<b>Dessert</b>	Fruit  Compote	Fruit au sirop  Fruit		Fruit  Crème dessert

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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 2 au 6 Juillet 2018

Bon appétit !



	LUNDI 2 juillet 2018	MARDI 3 juillet 2018	MERCREDI 4 juillet 2018	JEUDI 5 juillet 2018	VENDREDI 6 juillet 2018	
<b>Entrée</b>	Taboulé Céleri rémoulade Sardine Betterave	Melon Salade farandole Œuf dur Champignon à la grecque	Saucisson Tomate aux olives Radis beurre Concombre nature	Avocat Farfalles tapenade Pomelo Choux fleurs vinaigrette	Surimi Gourmandise feta Salade de blé Coleslaw rouge	Fruits et légumes
<b>Plat principal</b>	Cordon bleu Omelette	Cuisse de poulet Bœuf à l'orientale	Moules Poitrine farçie	Hachis parmentier Fricassée de volaille	Chipo-merguez Poisson poêlé au beurre	Viandes, poissons oeufs
<b>Légume</b>	Poêlée de légumes	Epinards béchamel	Frites	***	Gratin de courgettes	Céréales, légumes secs
<b>Féculent</b>	Blé	Semoule	Salsifis persillés	Haricots verts	Lentilles	
<b>Produit laitier</b>	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Produits laitiers
<b>Dessert</b>	Fruit Compote	Beignet Fruit	Fruit Crème dessert	Fruit au sirop Fruit	Fruit Mousse chocolat	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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.



# COLLÈGE BARRAL

Diner du 2 au 5 Juillet 2018

Bon  
appétit !



	LUNDI 2 juillet 2018	MARDI 3 juillet 2018	MERCREDI 4 juillet 2018	JEUDI 5 juillet 2018
<b>Entrée</b>	Friand Radis beurre <b>Salade exotique</b>	Salade waldorf Piémontaise <b>Salade printanière</b>	<b>Menu Basque</b>  Jambon sec  Axoa de veau  Riz  Piperade  Tome  Gâteau basque	<b>Tomate mozza</b> Riz niçois Pâté de campagne
<b>Plat principal</b>	Cuisse de pintade <b>Boulette de veau marengo</b>	Sauté d'agneau <b>Escalope de dinde</b>		Rôti de porc <b>Colin mariné huile d'olive</b>
<b>Légume</b> <b>Féculent</b>	<b>Pommes rôsti</b> Purée de brocolis	<b>Penne</b> Haricots beurre		<b>Gnocchis</b> Légumes tajine
<b>Produit laitier</b>	<b>Fromage</b> Laitage	<b>Laitage</b> Fromage		Fromage <b>Laitage</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit</b> Fruit au sirop	<b>Compote</b> Fruit		<b>Fruit</b> Crème dessert

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

Les menus équilibrés sont indiqués en gras.

Occitanie Restauration vous informe que la viande bovine est d'origine française conformément au décret du 17/12/2002.

