

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 12 au 16 Juin 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 12 juin 2017	MARDI 13 juin 2017	MERCREDI 14 juin 2017	JEUDI 15 juin 2017	VENDREDI 16 juin 2017	
Entrée	Salade toscane Macédoine Œuf mimosa Tomate	Salade de pâtes <i>Melon</i> Salade aux crevettes Mortadelle	<i>Salade auvergnate</i> Cœurs de palmier Carottes râpées Terrine de légumes	Melon <i>Taboulé</i> Pamplemousse Rosette	Céleri rémoulade <i>Salade aux dés d'emmental</i> Fond d'artichaut Tarte au fromage	Fruits et légumes
Plat principal	<i>Escalope de poulet aux olives</i> Sauté de bœuf aux oignons	<i>Paëlla</i> Jambon grill	Parmentier de poisson <i>Rôti de dinde</i>	<i>Bourguignon</i> Cheeseburger	<i>Hoki meunière</i> Rôti de porc	Viandes, poissons, oeufs
Légume Féculent	<i>Pâtes</i> Haricots beurre	*** Petits pois carottes	*** <i>Courgettes provençale</i>	Frites <i>Céleri braisé</i>	<i>Ratatouille</i> Blé	Céréales, légumes secs
Produit laitier	<i>Fromage</i> Yaourt	<i>Fromage</i> <i>Fromage blanc</i>	<i>Fromage</i> Suisse	<i>Fromage</i> Yaourt	<i>Fromage</i> <i>Fromage blanc</i>	Produits laitiers
Dessert	<i>Fruit</i> Crème dessert praliné	<i>Fruit au choix</i> Fruit	<i>Fruit</i> Mousse au chocolat	<i>Fruit</i> Abricot au sirop	<i>Compote</i> Fruit	Produits sucrés
Gouter	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 12 au 16 Juin 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 12 juin 2017	MARDI 13 juin 2017	MERCREDI 14 juin 2017	JEUDI 15 juin 2017
Entrée	Salade aux croutons Melon Boudin noir	Friand Salade Toscane Salade Ruzinoise	Menu Créole Crudités aux achards	Salade bulgare Salade exotique Sardines au citron
Plat principal	Escalope viennoise Sauté de veau	Lasagnes Omelette au fromage	Saucisse sauce rougail (Colin sauce rougail)	Grignotines de porc sauce barbecue Hoki sauce tomate basilic
Légume	Purée de céleri	***	Riz pilaf	Haricots verts
Féculent	Semoule	Epinards		Gnocchis
Produit laitier	Fromage Suisse aromatisé	Fromage Fromage blanc	Yaourt aromatisé	Fromage Suisse
Dessert	Compote pomme-fraise Brugnon	Flan chocolat Ananas	Banane	Crème dessert Fruit

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 19 au 23 Juin 2017 - SEMAINE DE LA FRAICH' ATTITUDE

Bon appétit !



	LUNDI 19 juin 2017	MARDI 20 juin 2017	MERCREDI 21 juin 2017	JEUDI 22 juin 2017	VENDREDI 23 juin 2017
Entrée	Taboulé tutti frutti Quiche lorraine Salade printanière	Rosette Maquereau au vin blanc Tomate œuf maïs	Betteraves aux pommes 2 entrées Surimi Tomate basilic	Blé provençal Coleslaw Œuf dur	Salade carnaval Melsat Pastèque
Plat principal	Boulette d'agneau à l'abricot Cuisse de poulet aux herbes	Rôti de porc au romarin Omelette aux champignons	Paupiette de veau aux quatre épices Tarte au fromage	Carbonara Colin sauce bahianaise	Saucisse de Toulouse Aiguillette de volaille tikka massala
Légume	Légumes tajine	Epinards béchamel	Poêlée de brocolis	Tortis	Haricots verts et oignons sautés
Féculent	Purée de patates douces	Blé aux petits légumes	Pommes rosti	Fondue de poireaux	Riz
Produit laitier	Fromage Fromage blanc	Fromage Yaourt	Fromage Fromage blanc	Fromage Suisse	Fromage Fromage blanc
Dessert	Prunes Crème dessert vanille	Fraises Moelleux chocolat	Abricot Cocktail de fruits	Ananas Questche au sirop	Pêche 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

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 19 au 22 juin 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 19 juin 2017	MARDI 20 juin 2017	MERCREDI 21 juin 2017	JEUDI 22 juin 2017
Entrée	Chou blanc Salade bulgare Pâté de campagne	Salade Sawai Jambon de montagne Choux fleurs vinaigrette	Menu d'été Salade de crudités	Friand au fromage Champignon à la grecque Melon
Plat principal	Nuggets de poulet Grignottes de porc	Raviolis Rôti de dinde au cumin	Rôti de bœuf (Galette végétarienne)	Sauté de poulet au citron Rissollette
Légume	Lentilles	***	Ketchup / Mayo	Semoule
Féculent	Brunoise de légumes	Tomates à la provençale	Potatoes	Carottes braisées
Produit laitier	Fromage Fromage blanc aromatisé	Fromage Suisse sucré	Salade verte Yaourt brassé	Fromage Faisselle
Dessert	Fruit Compote	Fruit Fruits au sirop	Salade de fruits	Fruit Crêpe au chocolat

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

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 26 au 30 Juin 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 26 juin 2017	MARDI 27 juin 2017	MERCREDI 28 juin 2017	JEUDI 29 juin 2017	VENREDI 30 juin 2017
Entrée	Jambon blanc Salade verte Duo de râpé Persillade de pommes de terre	Tomates Surimi Céleri rémoulade Museau	Œuf en gelée Salade Sawai Pomme de terre, thon, ciboulette et crème Endives en salade	Concombres Salade Indienne Printanière de légumes Salade Napoli	Carottes râpées Salade Auvergnate Quiche Pomme de terre mimosa
Plat principal	Filet de poulet sauce marinara Boulettes d'agneau	Sauté de dinde citron olive Saucisse	Poisson pané Rissollette de porc	Steak haché Lapin à la moutarde	Hoki aux petits légumes Tomate farcie
Légume Féculent	Semoule Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre Salsifis persillés	Blé Ratatouille	Frites Poêlée forestière	Riz aux épices Fondue de poireaux
Produit laitier	Fromage Yaourt nature	Fromage Fromage blanc	Fromage Suisse	Fromage Yaourt	Fromage Fromage blanc aromatisé
Dessert	Fruit Riz au lait	Fruit Gâteau Basque	Fruit Compote	Fruit Cocktail de fruits	Fruit Poire au caramel
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

Vian-
des,
pois-
sons
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 du 26 au 29 Juin 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 26 juin 2017	MARDI 27 juin 2017	MERCREDI 28 juin 2017	JEUDI 29 juin 2017
Entrée	Rosette <i>Maquereau à la moutarde</i> Riz niçois	<i>Cœurs de palmiers</i> Tarte au saumon Macédoine de légumes	Menu Froid Melon	Salade composée Salade provençale <i>Taboulé</i>
Plat principal	Sauté de porc <i>Galette végétarienne</i>	Galette complète <i>Tarte thon et tomate</i>	Rôti de porc (Œuf dur)	<i>Jambon grill</i> Tortis au saumon
Légume	Pommes rissolées	Boulgour	Chips	<i>Duo haricots verts et carottes</i>
Féculent	Blettes	<i>Mesclun</i>	Salade de riz	***
Produit laitier	<i>Fromage</i> Suisse	<i>Fromage</i> Yaourt	Fromage	Fromage <i>Faisselle</i>
Dessert	<i>Fruit</i> Crème au chocolat	<i>Fruit</i> Compote	Chausson aux pommes	<i>Fruit</i> Gélatiflé vanille

Fruits et légumes

Vandes, 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 3 au 7 Juillet 2017

Bon appétit !



	LUNDI 3 juillet 2017	MARDI 4 juillet 2017	MERCREDI 5 juillet 2017	JEUDI 6 juillet 2017	VENREDI 7 juillet 2017
Entrée	Rosette Melon Betteraves Salade Toscane	Salade de pommes de terre et hareng Carottes râpées Crêpe au fromage Surimi	Pamplemousse Taboulé Œuf dur Macédoine	Radis beurre Salade verte Jambon blanc Chou blanc	Thon vinaigrette Tomate Salade de riz Quiche
Plat principal	Hachis parmentier Marengo de volaille	Poulet à la catalane Omelette au fromage	Cordon bleu Sauté de veau milanaise	Calamars à la romaine Estouffade de bœuf	Escalope de dinde à la crème Colin poêlé au beurre
Légume	***	Epinards béchamel	Carottes	Riz	Semoule
Féculent	Haricots verts	Blé	Penne	Poêlée de légumes	Choux fleurs persillés
Produit laitier	Fromage Laitage	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Laitage Fromage
Dessert	Fruit Liégeois	Fruit Crème dessert	Fruit au sirop Fruit	Fruit Gaufre	Compote 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 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 du 3 au 6 Juillet 2017

Bon
appétit !



	LUNDI 3 juillet 2017	MARDI 4 juillet 2017	MERCREDI 5 juillet 2017	JEUDI 6 juillet 2017
Entrée	Macédoine Pamplemousse Feuilleté croissant	Tomates Rillettes Piémontaise	Menu avec les doigts Concombre batonnets Cheeseburger Potatoes + Ketchup Camembert Beignet chocolat	Pâté de campagne Céleri rémoulade Avocat
Plat principal	Echine de porc Rôti de veau	Tortis carbonara Hoki sauce hollandaise		Galette complète Poisson pané
Légume	Haricots verts à la tomate	***		Salade verte
Féculent	Röstis	Haricots beurre		Purée de céleri
Produit laitier	Fromage Laitage	Fromage Laitage		Laitage Fromage
Dessert	Fruit Poire au sirop	Fruit Mousse au chocolat		Fruit Fruit au sirop

Fruits et légumes

Vandes, 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.

