

COLLÈGE BARRAL

Déjeuner du 8 au 12 Janvier 2018

Bon
appétit !



EPIPHANIE

	LUNDI 8 janvier 2018	MARDI 9 janvier 2018	MERCREDI 10 janvier 2018	JEUDI 11 janvier 2018	VENDREDI 12 janvier 2018
Entrée	Pamplemousse Taboulé Rosette Concombre nature	Céleri rémoulade Salade napolé Macédoine mayonnaise Feuilleté hot dog	Radis beurre Salami Persillade de pommes de terre Betterave vinaigrette	Sardine au citron Duo de râpé (carottes et céleri) Salade verte au bleu Riz niçois	Cœur de palmier et Maïs Jambon blanc Blé à la provençale Carottes râpées
Plat principal	Steak haché Colin sauce hollandaise	Paupiette de veau sauce forestière Rôti de porc	Boulette d'agneau aux pruneaux Cuisse de poulet basquaise	Bœuf bourguignon Colin poêlé au beurre	Poisson mariné huile d'olive et citron vert Escalope de dinde sauce suprême
Légume Féculent	Frites Haricots verts	Haricots blanc Carottes braisées	Semoule Courgettes persillées	Pommes persillées Duo champignons et potiron	Brocolis sautées Macaronis
Produit laitier	Suisse sucré Fromage	Yaourt arôme Fromage	Fromage blanc vanille Fromage	Faisselle Fromage	Fromage Yaourt au sucre de canne
Dessert	Fruit Galette des rois	Fruit Abricot au sirop	Compote Fruit	Fruit Semoule au lait	Crème dessert praliné 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 8 au 11 Janvier 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 8 janvier 2018	MARDI 9 janvier 2018	MERCREDI 10 janvier 2018	JEUDI 11 janvier 2018
Entrée	Crudités Potage de légumes Surimi	Potage de légumes Pâté de campagne Taboulé tutti frutti	Menu Américain Coleslaw	Potage de légumes Quiche Salade de lentilles
Plat principal	Cordon bleu Gigot d'agneau	Omelette aux fines herbes Colin meunière	Cheeseburger Potatoes	Poitrine farçie Fricassée de poulet à la moutarde
Légume Féculent	Petit-pois Penne	Ratatouille Riz	Salade verte	Haricots beurre Gnocchis
Produit laitier	Fromage blanc arôme Fromage	Suisse Fromage	Yaourt sucré	Suisse Fromage
Dessert	Fruit Ananas au sirop	Fruit Crème dessert	Donut	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 15 au 19 Janvier 2018

Bon
appétit !



menu Italie

	LUNDI 15 janvier 2018	MARDI 16 janvier 2018	MERCREDI 17 janvier 2018	JEUDI 18 janvier 2018	VENDREDI 19 janvier 2018	
Entrée	Salade waldorf Salade verte aux noix Carottes râpées Thon vinaigrette	Betteraves aux pommes Taboulé tutti frutti Concombre nature Pâté en croûte	Surimi Coleslaw Salade du soleil Mâche au bleu	Pizza Jambon sec Fonds d'artichaut Salade gourmandise feta	Salade californienne Radis beurre Cœurs de palmier Saucisson	Fruits et légumes
Plat principal	Cuisse de poulet rôti Jambon grill	Escalope viennoise Blanquette de veau	Poisson pané Navarin d'agneau	Calamars à la romaine Bolognaise	Colin sauce marinara Sauté de bœuf aux olives	Viandes, poissons, oeufs
Légume Féculent	Lentilles Haricots beurre	Carottes Pommes boulangères	Petit-pois Semoule	Farfalles Courgettes gratinées	Riz pilaf Gratin de choux fleurs	Céréales, légumes secs
Produit laitier	Fromage blanc Fromage	Yaourt nature Fromage	Laitage Fromage	Tome Yaourt vanille	Faisselle Fromage	Produits laitiers
Dessert	Fruit Tarte aux pommes	Fruit Liégeois chocolat	Fruit Pêche au sirop	Tiramisu Moelleux choco coco	Fruit Compote	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

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 15 au 18 Janvier 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 15 janvier 2018	MARDI 16 janvier 2018	MERCREDI 17 janvier 2018	JEUDI 18 janvier 2018
Entrée	Potage de légumes Endive au bleu et raisin Friand	Macédoine de légumes Potage de légumes Salade verte	Menu Chinois Nem Porc au caramel Riz Poêlée asiatique Suisse sucré Tarte à la noix de coco	Œuf dur Pamplemousse Potage de légumes
Plat principal	Sauté de porc au curry Boulette de bœuf sauce au poivre	Tarte au fromage Rôti de veau		Escalope de dinde Chipolata
Légume	Semoule Poêlée brocolis et champignons	Epinards béchamel Blé pilaf		Flageolets 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, 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 22 au 26 Janvier 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 22 janvier 2018	MARDI 23 janvier 2018	MERCREDI 24 janvier 2018	JEUDI 25 janvier 2018	VENDREDI 26 janvier 2018	
Entrée	Mortadelle Taboulé Salade composée Haricots et thon vinaigrette	Betterave nature Feuilleté hot dog Riz camarguais Endive à la mimolette	Chou fleur vinaigrette Duo de râpé Rillette Piémontaise	Champignons à la grecque Radis beurre Blé provençale Surimi	Salade marco polo Salami Concombre à la crème Mâche	Fruits et légumes
Plat principal	Cassoulet Poisson pané	Sauté de veau forestier Jambon grillé	Couscous (boulette agneau et merguez) Colin sauce orientale	Cheeseburger Paupiette de dinde	Colin mariné à l'huile d'olive Axoa de veau	Viandes, poissons oeufs
Légume	***	Purée	Semoule	Frites	Poêlée poivrons et aubergines	Céréales, légumes secs
Féculent	Carottes	Salsifis persillés	Légumes couscous	Ratatouille	Riz	
Produit laitier	Fromage blanc Fromage	Fromage Yaourt	Fromage Suisse	Yaourt Fromage	Fromage Fromage blanc	Produits laitiers
Dessert	Liégeois vanille Fruit	Fruit Mirabelles au sirop	Fruit Crème dessert caramel	Fruit Compote	Fruit Tarte flan pâtissier	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 22 au 25 Janvier 2018



	LUNDI 22 janvier 2018	MARDI 23 janvier 2018	MERCREDI 24 janvier 2018	JEUDI 25 janvier 2018
Entrée	Potage de légumes Pamplemousse Cervelas vinaigrette	Potage de légumes Carottes râpées Salade flamande	Menu Espagnol Chorizo Paëlla *** Crème aux œufs Orange	Croissillon au fromage Potage de légumes Radis
Plat principal	Poitrine farçie Filet de poulet au jus	Pâtes à la carbonara Rôti de dinde		Grignottine de porc sauce barbecue Coquille de poisson
Légume Féculent	Pommes pin Céleri	*** Haricots plats		Brunoise de légumes Boulgour
Produit laitier	Fromage Yaourt aromatisé	Faisselle Fromage		Yaourt Fromage
Dessert	Fruit Compote	Mousse caramel Fruit		Fruit Cocktail de fruits

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 29 Janvier au 2 Février 2018

Bon appétit !



C'est la Chandeleur



	LUNDI 29 janvier 2018	MARDI 30 janvier 2018	MERCREDI 31 janvier 2018	JEUDI 1 février 2018	Chandeleur VENDREDI 2 février 2018	
Entrée	Pâté en croûte Riz niçois Betterave Carottes râpées	Radis beurre Quiche Farfalles à la tapenade Mesclun	Concombre nature Mortadelle Salade composée Fonds d'artichaut	Taboulé tutti frutti Céleri rémoulade Concombre nature Rosette	Salade marocaine Thon vinaigrette Crudité aux achards Piémontaise	Fruits et légumes
Plat principal	Hachis parmentier Fricassée de dinde citron et olive	Colin bahianaise Sauté de veau à la provençale	Sauté d'agneau Chipolata	Cuisse de poulet au jus Hoki meunière	Sauté de porc à l'ananas Boulette de bœuf à l'orientale	Viandes, poissons oeufs
Légume	Salade verte	Riz	Purée de potiron	Carottes	Semoule	Céréales, légumes secs
Féculent	Haricots verts	Gratin de courgettes	Petit-pois	Macaronis	Légumes tajine	
Produit laitier	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Laitage Fromage	Fromage Laitage	Produits laitiers
Dessert	Fruit Crème dessert praliné	Gâteau pomme Fruit	Fruit Poire au sirop	Compote Fruit	Fruit Crêpe au chocolat	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					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 29 Janvier au 1er Février 2018



	LUNDI 29 janvier 2018	MARDI 30 janvier 2018	MERCREDI 31 janvier 2018	JEUDI 1 février 2018
Entrée	Potage de légumes Salade exotique Betterave	Potage de légumes Saucisson Carottes râpées	Menu Italien Jambon sec Lasagnes Salade verte Laitage Tiramisu	Potage de légumes Céleri rémoulade Feuilleté hot dog
Plat principal	Tomate farçie Rôti de veau	Escalope viennoise Rôti de porc		Bœuf bourguignon Tarte chèvre basilic
Légume Féculent	Gnocchis Julienne de légumes	Purée pois cassés Haricots beurre		Frites Brocolis
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 5 au 9 Février 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 5 février 2018	MARDI 6 février 2018	MERCREDI 7 février 2018	JEUDI 8 février 2018	VENDREDI 9 février 2018	
Entrée	Betterave Riz niçois Radis Avocat	Friand Duo de râpé Endive au bleu Salade flamande	Salami Salade du soleil Concombre nature Macédoine	Surimi Taboulé tutti frutti Pâté de campagne Cœurs de palmier	Salade de lentilles Pomelo Salade comtoise Salade verte	Fruits et légumes
Plat principal	Escalope de dinde au paprika Colin meunière	Goulash de bœuf Rôti de porc	Grignottine de porc sauce barbecue Blanquette de poisson	Cuisse de poulet Nuggets de poisson	Saucisse de Toulouse Colin sauce citron	Viandes, poissons, oeufs
Légume Féculent	Gratin des pommes de terre Poêlée brocolis et champignons	Courgettes persillées Farfalles	Semoule Piperade	Epinards à la crème Blé	Purée de carottes Riz	Céréales, légumes secs
Produit laitier	Fromage Yaourt	Fromage Suisse	Fromage Fromage blanc	Yaourt Fromage	Fromage Suisse	Produits laitiers
Dessert	Cocktail de fruits Fruit	Fruit Liégeois vanille	Fruit Mousse café	Compote Fruit	Fruit Eclair au chocolat	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

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 5 au 8 Février 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 5 février 2018	MARDI 6 février 2018	MERCREDI 7 février 2018	JEUDI 8 février 2018
Entrée	Potage de légumes Crêpe au fromage Taboulé	Saucisson Pomelo Potage de légumes	Menu Tarnais Melsat Frésinat Yaourt la vache occitane Tarte aux pommes	Betterave Potage de légumes Radis
Plat principal	Colin mariné huile d'olive Rôti de veau	Cordon bleu Omelette		Hachis parmentier Tarte chèvre basilic
Légume Féculent	Riz Carottes	Petit-pois Purée		Haricots plats ***
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 12 au 16 Février 2018



Bon appétit !



	LUNDI 12 février 2018	Menu Mardi Gras MARDI 13 février 2018	MERCREDI 14 février 2018	Menu Nouvel An chinois JEUDI 15 février 2018	VENDREDI 16 février 2018	
Entrée	Champignons à la grecque Surimi Salade de riz Pomelo	Céleri rémoulade Taboulé Radis Pâté de foie	Avocat Carottes râpées Betterave Feuilleté	Nem au poulet Salade exotique Salade verte Salade du soleil	Sardine Persillade pommes de terre Concombre nature Salade essaouira	Fruits et légumes
Plat principal	Pot au feu Pilon de poulet	Escalope viennoise Blanquette de veau	Colin en sauce Tortilla	Sauté de poulet au miel et sauce soja Porc au caramel	Colin mariné huile d'olive et citron vert Steak haché au jus	Viandes, poissons oeufs
Légume Féculent	Légumes du pot au feu Pommes rissolées	Penne Haricots verts	Blé Ratatouille	Riz cantonnais Poêlée à l'asiatique	Purée Duo courgettes et haricots beurre	Céréales, légumes secs
Produit laitier	Fromage Suisse	Yaourt Fromage	Fromage blanc Fromage	Yaourt à la noix de coco Fromage	Suisse Fromage	Produits laitiers
Dessert	Fruit Cocktail de fruits	 Fruit Beignet au chocolat	Fruit Compote	Fruit Ananas au sirop	Fruit Crème dessert	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

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 12 au 15 février 2018

Bon
appétit !



	LUNDI 12 février 2018	MARDI 13 février 2018	MERCREDI 14 février 2018	JEUDI 15 février 2018
Entrée	Potage de légumes Croisillon Carottes râpées	Potage de légumes Cœurs de palmiers Piémontaise	Menu Végétarien Velouté de potiron	Betterave Surimi Potage de légumes
Plat principal	Paupiette de dinde Jambon braisé	Rôti de porc Boulette de bœuf en sauce	Riz Lentilles	Omelette Rôti de dinde
Légume	Semoule	Poêlée champignons et potiron		Choux fleurs persillés
Féculent	Petit-pois	Gnocchis		Pâtes
Produit laitier	Fromage blanc Fromage	Petit suisse Fromage	Brownie	Yaourt Fromage
Dessert	Fruit Compote	Fruit Salade de fruits	Crème anglaise	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.